<36601526420015

Oeconomia. Oeconomicae domesticae systemata & methodi 482.

Die
Hausmutter
in
allen ihren Geschäfften.

Erster Band.

Dritte verbesserte Auflage.

Leipzig,
bey Johann Friedrich Junius. 1782.

Der

Durchlauchtigsten, Gnädigsten

Prinzessinn und Frau,

Frau

Friederica Louisa,

Kronprinzessinn in Preußen

rc. rc. rc.

1

Meiner Gnädigsten Kronprinzessinn

und Frau.

Durchlauchtigste Prinzessinn,

Gnädigste Prinzessinn und Frau.

Die Welt verehret in Eurer Königlichen Hoheit nicht nur die beste zukünftige Landesmutter, sondern auch zugleich die

vollkommenste Hausmutter Höchstdero Kronprinzlichen Hauses.

Wenn die Hohen dieser Erde den Niedrigen mit so guten Beyspielen vorgehen, so folgen die letztern den erstern weit mehr, als wenn sie Unterweisungen vor sich haben, deren Ausübung sie allenfalls nur an ihres Gleichen beobachten können.

Heil

Heil den preußischen Unterthaninnen! die an ihrer künftigen preiswürdigsten Landesmutter zugleich die vortrefflichste Hausmutter haben, von der sie, wie andere, also vornehmlich auch alle die hausmütterlichen Tugenden lernen können, wodurch ihre Häuser in Wohlstand gesetzet und erhalten werden müssen.

Eure Königliche Hoheit geruhen eine Schrift gnädigst aufzunehmen, deren Zweck ist, Hausmütter zu bilden. Es hat ein solches Werk der ökonomischen Welt bisher noch gefehlet; und ich habe geglaubet, selbiges den Leserinnen nicht werther machen zu können, als wenn ich ihnen gleich zu Anfange bezeugete, daß sie in ihrer Maaße kein besseres Muster zu ihrer Nachbildung sich erwählen können, als

dasje-

dasjenige, welches wir an unserer Theure-
sten Kronprinzessinn so ungemein bewun-
dern müssen.

Meine eifrigsten Wünsche zu Gott ge-
hen unaufhörlich dahin, daß er Eure Kö-
nigliche Hoheit, die geheiligte Person des
Königes und der Königinn, den Erben
der Krone und das ganze Königliche
Haus ferner zum Segen setzen, und
Höchstdenselben, nach den allerspätesten

 Le-

Lebensjahren, die Krone der Herrlichkeit aus seiner Hand annehmen lassen wolle!

Ich verharre in tiefster Ehrfurcht,

Eürer Königlichen Hoheit

Schlalach, den 12. Sept.
1779.

unterthänigster Knecht und
Fürbitter,

Christian Fried. Germershausen.

Vorrede.

Vorrede.

Es war unsern Tagen vorbehalten, daß der Genius des ökonomischen Studiums seinen Flug erheben, und den Staub der Verachtnng unter uns so sichtlich von seinen Fittichen abschütteln sollte. Wer hätte es vor funfzig Jahren glauben sollen, daß auch der Naturforscher von Profession sich darauf legen, und bis zum Wetteifer darauf sinnen würde, die Natur- und Wirthschaftskunde so zu verschwistern, daß die erste der andern die Hand bieten, und zum Wegweiser dienen sollte, die Erzeugnisse der Natur mit immer mehrerer Sicherheit und Leichtigkeit zu gewinnen und zu veredeln, hiedurch aber Nationalwohlstand so wohl zu erhalten, als immer steigender zu machen?

Man muß es als einen sehr glänzenden Zug in der Lebensgeschichte Friedrich Wilhelms, Königes in Preußen, ansehen, daß er unter den deutschen Fürsten der erste gewesen, welcher auf seinen Akademien eigene Professores der Oekonomie angesetzet, und hiemit den Ton angegeben, die Wirthschaftskunde nicht mehr dem Gesichtskreise der Gelehrten zu entrücken, und unter den Rang der übri-

gen

gen Wissenschaften herab zu würdern. Oeffentlichen Berichten zu Folge ist nun ein Ludwig von Hessen-Darmstadt der erste, welcher auf seiner Ludwigsuniversität auch den Wirthschaftsgelehrten den akademischen Gradus nicht vorenthalten will; wodurch das ökonomische Studium einen neuen Glanz erhalten muß. Und die Veranstaltung auf eben dieser Akademie, daß jeder Studiosus der Theologie ein Collegium über die ökonomische Wissenschaft hören, und dereinst von den Consistorien daraus examiniret werden solle, wie nachahmungswerth ist nicht solche, und zugleich der Wirthschaftskunde Ehre machend?

Heil den Fürsten! welche ihre Vergrößerung in ihren eigenen Staaten suchen, und die nie versiegende Quelle ihrer innerlichen, und von auswärtigen Ländern unabhängigen Größe aus der Feld- und Hauswirthschaft nicht verkennen. Heil ihnen! wenn ein gütiges Geschick des Himmels es ihnen eher an Mazarinen und Richelieus, als an Süllys und Colberten ermangeln läßt.

Kein für deutschen Patriotismus edelgestimmtes Herz muß ohne hohes Wonnegefühl aus dem Anblick oder Denkung der Beherrscher sowohl, als der Diener des Staats seyn, unter deren weisem Einfluß und Begünstigung das Wirthschaftsstudium nunmehr ein Modestudium geworden ist, und bleiben wird. Daß aber dieses Studium völlig Nationalstudium schon zu nennen sey, erweisen die so häufig bisher zum Vorschein gekommenen ökonomischen Schriften, deren eine solche Menge bereits vor-

vorhanden ist, daß sie, in einer ganzen Sammlung bey einander, eine sehr ansehnliche Bibliothek vorstellen können. Aber auch ein zugleich sicherer Beweis, daß es so vielen und mannichfaltigen Schriften noch nicht an Lesern fehle, die darinn Unterricht und Vergnügen suchen.

Lange habe ich gewartet, ob nicht bald jemand eine in der ökonomischen Bibliothek noch befindliche Lücke ausfüllen würde. Denn in den bisher ans Licht gekommenen ökonomischen Schriften sind die Geschäffte des Hausvaters fast immer nur der einzige Gegenstand gewesen; die Geschäffte der Hausmutter aber übergangen, oder wenigstens doch nur gleichsam als im Vorbeygehen berühret worden.

Ich kann es nicht sagen, warum geschicktere und mehr erfahrne Männer dieses Feld bisher unbearbeitet gelassen haben. Vielleicht ist es ihrem Geschmacke nicht gemäß gewesen, so viele Manipulationen der Hausmutter zu beschreiben, und ins Detail zu gehen. Es haben viele meiner Freunde den Mangel eines Wirthschaftssystems für die Hausmutter öfters beklaget. Vielmals habe ich meinen jüngern Freunden, als angehenden Hausvätern, für ihre junge und unerfahrne Hausmütter so wohl Plane als Manipulationen schriftlich aufsetzen müssen; dieses aber haben nur aus dem Zusammenhange herausgerissene Stücke seyn können. Sie waren kein Ganzes. Es konnte also die Wißbegierde meiner jungen Freundinnen kaum halb befriediget werden. Mehr als einmal habe ich ihnen mein Wort gegeben, die Geschäffte der Hausmutter

im

im Zusammenhange zu beschreiben, wenn solches nicht bald von andern geschehen sollte, denen ich an Einsicht und Erfahrung nachstehen muß. Wenigstens dachte ich, daß durch hohe Collegia, Akademien und Gesellschaften, dergleichen vorzüglich von der Petersburger Akademie geschieht, geschickte Köpfe zu solcher Arbeit in kurzem gerufen und aufgemuntert werden könnten.

Wie nöthig es aber sey, daß die Hausmutter ihre häuslichen Geschäffte kenne und wohl zu verrichten wisse, darf wohl kaum gesaget werden. Auf sie kömmt es hauptsächlich an, daß der Erwerb des Hausvaters in der Haushaltung nicht ganz darauf gehe, oder die Ausgabe der Einnahme gleich sey; daß, wie man saget, es im Hause so wenig an einem Ehren- als Nothpfennig fehle. Sie, diese Hausmutter ist es, die durch sehr viele kleine Ersparungen am Ende eine ganze Summe des Gewinnstes oder Ueberschusses herausbringen kann und soll. Sie ist es aber auch, die durch die Aufsicht über das weibliche Gesinde und die Regierung desselben, manchen Erwerb selbst verschaffen kann. Sie muß daher in den ihr zukommenden Geschäfften keine Unwissende seyn, und wenn sie es ja aus Jugendversäumniß und Unerfahrenheit ist, doch nicht bleiben. Sie muß alle Vortheile, auch die kleinsten, benutzen; wodurch ihr Haus in Wohlstand gesetzt oder erhalten werden kann. Sie muß, nach des obersten himmlischen Hausvaters Absichten bey der Einsetzung des Ehestandes, die wahre und vertraute Gehülfinn ihres Ehemannes seyn. Aus diesem ein-

zig

zig besten Gesichtspuncte muß sie alle ihre Obliegenheiten redlich erfüllen; und wenn sie, nebst dem Gatten, nicht in der Situation seyn kann, ihr und ihres Mannes Leben zur Bequemlichkeit und Wohlstand aufsteigend zu machen; so muß sie doch nicht so unbestrebsam seyn, um das Zurücksinken ihres Hauses in Elend und Dürftigkeit nicht aufzuhalten. Sie muß vielmehr, in Noth und Unglück, noch der meiste Trost des Lebens für den unschuldigen Gatten und sein unglückliches Haus seyn. Fehlet es der Hausmutter nun nicht an solcher Fähigkeit, und gutem Willen sie zu beweisen, so ist das eine rechte Salomonische Frau, die der Hausvater als ein in Ehren und Werth zu haltendes Geschenk aus der Hand der allergütigsten Vorsehung empfangen. „Wem ein tugendsam Weib bescheret ist, die ist viel „besser denn die köstlichsten Perlen. Ihres Mannes „Herz darf sich auf sie verlassen, und Nahrung wird „ihm nicht mangeln.“ Sprüche Salom. XXXI. 10, 11. Und wenn nun aus so guten Eigenschaften der Hausmutter, als der Gehülfinn des Mannes, die Hälfte, wo nicht mehr, des häuslichen Wohls entstehen muß, aus so vielen einzelnen, durch Hausmütter geführten Hauswirthschaften aber, die wahre Summe der Reichthümer eines ganzen Staats, oder Nationalwohlstand mit erwachsen muß: so kann der Hausvater, dieser Ehemann, sich und seines gleichen als Patrioten, oder welches einerley ist, als Liebhaber seines Vaterlandes schon deshalb allein ansehen. Vereint mit der Hausmutter zu so großen Zwecken, nämlich zu Zeugung und

Erziehung künftiger Weltbürger, zur Gewinnung und Vermehrung so mancher Lebens- und Wohlstandsmittel für sich und andre, hat er wahre Verdienste um das Vaterland. Er läßt weit hinter sich den Liebhaber des ehelosen, noch mehr aber des unehelichen Lebens, der den Trieb zum Geschlechte in blos sinnlichem Gefühle nur allein stillen will. Aber um der Religion, oder des Gewissens willen zu Gott, Ehegatte, Hausvater und Hausmutter, ist zugleich Patriotismus; Verdienst also ums Vaterland, wenn man, fehlerfrey, sonst auch kein anderes mehr haben könnte.

Da ich für junge, unerfahrne oder versäumte Leserinnen schreibe, so denke ich, daß meine Schrift ihnen nicht unwillkommen seyn solle. Ich werde keinen ihnen wissenswerthen Artikel übergehen. Ich werde also ihrenthalben viele Kleinigkeiten (wenn das anders klein zu nennen ist, dessen Unwissenheit doch Schaam und Schaden bringen kann,) nicht auslassen dürfen. Ich denke die Theorie so vollständig als möglich zu machen, und mich immer in die Situation eines Frauenzimmers hinein zu denken, die kein Urbild zur eignen Nachbildung gesehen, oder wenig und gar keine Anweisung gehabt hat. Die ökonomischen Schriften zur Bildung des Hausvaters halten keinen andern Gang. Um die Hausmutter gut zu bilden, will ich umständlich, doch nicht überflüßig schreiben. Das Gemälde ist immer unrichtig, wenn nur kleine, aber charakteristische Züge ausgelassen worden. Der Plan des ganzen Werks ist bereits in einem eignen Avertissemente, wie

auch

auch in dem Wittenbergischen Wochenblatte, bekannt gemachet worden. Er ist kürzlich dieser.

Da ich die sämmtlichen Geschäffte der Hausmutter beschreibe, so habe ich dem Werke den Titel: **Hausmutter** gegeben; damit der so bekannte als beliebte **Hausvater** des Herrn von Münchhausen (obgleich derselbe in seinem Fache nichts systematisches geliefert hat,) in der ökonomischen Bibliothek, nicht länger gleichsam mehr paarlos gefunden werde. Es soll aber die **Hausmutter** in drey Bänden herauskommen, deren Inhalt folgender ist.

Erster Band. Enthält die Geschäffte der Hausmutter in der Küche. **Erster Theil.** Geschäffte der Hausmutter in der Küche des Gesindes und gemeinen Mannes, deren Unwissenheit den Hauswirthinnen des gemeinen und Mittelstandes so sehr nachtheilig ist. **Zweyter Theil. Küche des Mittelmannes.** Um mancherley Fehler nicht in überhäuften einzelnen und besondern Regeln allzueinförmig zur Vermeidung darzustellen, hat man sie in Geschichten mehr anschaulich machen wollen. Man wird aber auch junge Leserinnen in den folgenden Bänden auf solche noch, als auf Portraits, in mancherley Beziehungen, hinweisen, um Ungereimtheiten desto glücklicher vermeiden zu lernen. Wenn aber die Kapitel des ersten Plans zu diesem Werke, nämlich von diätetischen Regeln und Ordnung, auch Zierlichkeit bey der Anrichtung und Auftragen der Speisen, einem folgenden Bande, um diesen ersten nicht allzustark werden zu lassen, vorbehalten worden sind, so werden die

Leserinnen, da sie hiedurch nichts verlieren, hiemit nicht unzufrieden seyn können.

Zweyter Band der Hausmutter. Erster Theil. Das Hausschlachten 1) des Rindviehes. a) Einsalzen und Räuchern des Rindfleisches. b) Bereitung und Aufbewahrung andrer Speisen davon, als Kaldaunen, Sülze, Rindswurst 2c. 2) Der Schöpse und Küchenschafe. a) Einsalzen des Fleisches und b) Räuchern der Keulen. 3) Der Schweine. a) Das Räuchern und Einsalzen des kleinen Fleisches, der Speckseiten und Schinken. b) Bereitung der mancherley Würste, deren Räuchern und Aufbewahrung. 4) Der Gänse, deren Einsalzen und Räuchern. 5) Das Schmelzen des Fettes aller solcher Thiere, und dessen Verwendung zur Speise, Seifekochen und Lichtziehen. **Das Hausbacken. Das Hausbrauen**, da auch der geringe Landmann in manchen Ländern, z. E. im Brandenburgischen, zur Aerndte- und Saatzeit Bier zu brauen berechtiget ist. **Die Milch, Butter und Käse** zum eigenen Gebrauche und Verkaufe. **Das Waschen. Anschaffung und Bewahrung allerley Vorräthe trockener und nasser Eßwaaren. Der Flachsbau** auf dem Felde, dessen Zubereitung zu Hause, Spinnen, Bereitung des Garns zum Weben, allerley Sorten von Leinwandzeuge, als Zwillich, Damast, weiße und buntgefärbte Zeuge zu Betten, Gardinen, Kleidungsstücken 2c. **Die Bleichkunst.** Verkehr und Handel außer dem Hause mit rohem und gebleichtem Garne, Zwirne, Leinwand, und allerley leine-

leinenem Zeuge. Zweyter Theil. Da die Hausmutter die Aufsicht über das weibliche Gesinde hat, und mittelst desselben ein großer Theil der Viehzucht betrieben werden muß, so folget ein hinlänglicher Unterricht 1) von der **Rindviehzucht**, Wartung und Pflege des Rindviehes, des Winters und Sommers, entweder durch Stallfütterung oder Weide. Nutzung desselben auf allerley Weise. Kennzeichen und Cur der vornehmsten Krankheiten. 2) Von der **Schweinezucht**, Wartung und Nutzung der Schweine, Kennzeichen und Cur der gemeinsten Krankheiten. 3) Vom **Federvieh** oder **Hausgeflügel**, Wartung und Nutzung desselben, Kennzeichen und Cur der Krankheiten.

Dritter Band der Hausmutter. Erster Theil. 1) Beschreibung des anzuschaffenden und zu erhaltenden **Hausgeräthes fürs Gesinde**, an Betten, Tisch- Stuben- Küchen und Kellergeräthe. **Berechnung und Anschlag der Kosten.** 2) Anschaffung und Bewahrung des **herrschaftlichen Hausgeräthes**, an Tischen, Stühlen, Schränken, Kasten, Bettstellen rc. **Berechnung und Anschlag der Kosten.** 3) Beschreibung eines so genannten **aufgemachten Bettes** für die Hausherrschaft, nach allen dessen Theilen und sämmtlichem Zubehör. **Berechnung und Anschlag der Kosten.** 4) **Gastbetten**, auch **Brautbetten** zu Ausstattung der Töchter. **Berechnung und Anschlag der Kosten.** 5) So genanntes **Kastenzeug**, bestehend in einem Vorrathe von allerley Leinwand und leinenen Zeuges zum künftigen Gebrauche,

brauche, auch Ausstattung der Töchter. 6) Anschaffung und Erhaltung allerley Hausgeräthes, an Silber, Kupfer und Zinn, zum Tisch- Küchen- und Kellergebrauche. **Anschläge und Berechnung der Kosten für drey verschiedentlich angenommene Klassen des Mittelmannes.** 7) **Anweisung, wie das Innere eines Hauses im neuesten Geschmacke zu verschönern sey:** durch allerley Meubles, als Commoden, Schildereyen, große Spiegel ꝛc. Vertäfelung, Tapeten, Malereyen, Stuccatur- und Bildhauerarbeit ꝛc. **Anschläge und Berechnung der Kosten für Häuser der ersten, zweyten und dritten Klasse. Zweyter Theil.** 1) Zweckmäßiges Leben und Uebereinstimmung der Hausmutter mit dem Hausvater. 2) Regierung des weiblichen Gesindes. 3) Erziehung und Bildung junger zukünftiger Wirthinnen, deren Ausstattung und Mitgabe. 4) Wochenbette, Taufmahle, Hochzeiten, Gastmahle, Familienfeste, Visiten. 5) Leichen, deren Einkleidung, Särge und deren Schmückung, Trauermahle. **Anschläge und Berechnung der Kosten.** 6) Verhalten der Hausmutter vor, bey und nach gewissen Unglücksfällen. 7) Form eines zu beschreibenden alljährigen Inventariums sämmtlicher Hausgeräthschaften, nach ihrer Ordnung, Güte und Werthe am Gelde. Zur Michaelmesse dieses Jahres wird der zweyte Band, und Ostern künftiges Jahr der dritte fertig seyn.

Des

Des ersten Bandes

Erster Theil,

die Geschäffte der Hausmutter in der Küche des Gesindes und des gemeinen Mannes darstellend.

Einleitung

in

die Geschäffte der Hausmutter in der Küche des Gesindes und gemeinen Mannes.

Die Küche ist bey einer jungen angehenden Hausmutter immer der erste Auftritt, wo sie sofort ihre Geschicklichkeit muß sehen lassen. Sie bleibt immer der Ort, wo sie die ganze Zeit ihrer Hauswirthschaft hindurch ihre Thätigkeit beweisen muß. Und sie ist endlich auch die Werkstätte, in der die Hausmutter ihre meisten und täglichen Bemühungen, zur Erhaltung des ganzen Hauswesens, anwenden muß. Man muß essen um zu leben, und man will nicht alle Tage einerley essen. Die Bereitung so mancherley Speisen, in gewisser Maaße und Ordnung, erfordert sowohl Wissenschaft, als Uebung.

Es kommen zuweilen Frauenspersonen, bey sehr wenigen Jahren und Erfahrung, in die Hauswirthschaft, die sich daher noch gar wenig in der Küche

umgesehen, und deren Müttern es noch immer Zeit genug dünkete, die Töchter unter ihrer künftigen Anführung und Aufsicht zu üben. Allein, die Liebe bindet sich eben nicht an die spätern Jahre, und es öffnet sich vielmals eine sehr frühzeitige anständige Gelegenheit, eine Tochter gut an den Mann zu bringen. So ward denn auf einmal eine Hausmutter, die keine Küchenwissenschaft unter ihrem Eingebrachten, oder Mitgabe, aufzuweisen hat.

Vielmals giebt es zu zärtliche Mütter, welche dem Töchtergen, wie man saget, nur Küssen unterlegen, sie nicht aus der Stube lassen, um Hand an Küchen- und Hausgeschäffte zu legen, und wollen sie doch nicht unverheirathet lassen. Sie heirathen, können aber doch nicht, durch Unthätigkeit im Ehestande, das Hauswesen erhalten, bessern und selbigem vorstehen.

Sehr oft müssen die Töchter nur lernen weiblichen Putz machen, oder sie kommen der ihnen gehaltenen Französinn, oder deutschen Mademoiselle, nicht von der Seite; und dachten nur die ersten Tage nach der Hochzeit daran, daß sie Hausmütter geworden, die, wenn sie selbst zwar nicht Hand anlegen dürfen, doch der Küche vorstehen, und Schaden und Vortheile gegen einander in derselben abwägen und beurtheilen sollen.

So ist es auch nichts seltenes, daß Töchter in ihren jüngern Jahren sich nicht bedünken lassen, wie sie wenigstens dereinst in einer von der väterlichen Haushaltung unterschiedenen Wirthschaft sich würden mit der Gesindespeisung befassen dürfen. Und doch füget es sich wohl, daß die junge Schöne einem Geliebten die Hand giebt, dessen Stand und Beruf mit einer weitläuftigen Hauswirthschaft verknüpfet ist. Wo soll nun auf einmal das Geschick herkommen, eine

Kunst

Kunst auszuüben, die man niemals gelernet hat, oder lernen wollen?

Eine aus diesen und noch mehrern Ursachen so unwissend gebliebene Hausmutter ist nun freylich übel daran, indem Künste und Wissenschaften, ihre Versäumniß oder Verachtung, zu seiner Zeit den Unwissenden theuer genug entgelten lassen. Entweder schämet sich eine versäumte Hausmutter, bey guten Freundinnen, wenn sie deren hat oder haben kann, Nachfrage zu halten, und bey ihnen noch in die Schule zu gehen, und verbirget vor der Welt, so viel möglich, ihre Unerfahrenheit; oder sie setzet den Kopf auf, und unbesorgt: ob das unterste zu oberst, und das oberste zu unterst gekehret werde, obs Schaden oder Vortheil stiften könne? fällt sie in das Sonderbare, und bleibt wohl Zeitlebens, zum Leiden des Hausvaters und der Hausgenossen, daran hängen.

Aber die biegsame und gelehrige, in der Jugend verwahrloset gewesene, Hausmutter wird, bey ihrem besten Willen, tausend Fehltritte begehen. Denn bald wird sie in der Gesindespeisung zu wenig, bald zu viel thun. Im ersten Falle macht sie das Gesinde, wo nicht laut murrend, doch heimlich unzufrieden. Im andern Falle aber bringt sie sich um ihre Achtung bey dem Gesinde, wenn sie selbigem Herrentractamente vorsetzet. Die Hausgenossen vermeynen alsbald eine gute einfältige Frau gefunden zu haben, mit der sich alles machen läßt; oder sie sehen sie als eine Leichtsinnige und Verschwenderin an, und dienen ihr als einer solchen mit so mäßigen Arbeiten, wie sie sich zu solcher Idee passen. Man muß überall Haushaltungen kennen und zu nennen wissen, die blos deshalb so sehr in Verfall und Unordnung gerathen, weil die Hausmutter ihre Geschäffte in der Küche nicht verstanden hat. Dieses Unglück betrifft vornehmlich eine gewisse Klasse

des Mittelstandes, in welcher der Hausvater seine nur mäßigen Einkünfte daran setzen, und noch wohl oben drein Schulden machen muß; weil seine Gattin das Ihrige in der Küche nicht rechtschaffen thun kann oder will. Daher schreyet man über die ganze Wirthschaft, und wünschet ihrer auf eine oder andere Art los zu werden.

Man muß es überhaupt wissen, daß die Hausmutter ihre rechte Meisterschaft sowohl in der Gesinde- als herrschaftlichen Küche beweisen solle. Sie kann daher zu keiner Zeit zu viel Küchenwissenschaft haben, oder zu erlangen suchen; wenn sie bedenken will, daß ihre eigne erlangte Fertigkeit sowohl ihr selbst ein tägliches Wohlleben aus einer gründlichen Zufriedenheit mit sich selbst, als Freude über den, von ihr immer mehr zu verschaffenden, Zuwachs des häuslichen Vermögens, bereiten müsse.

In der gegenwärtigen Beschreibung der hausmütterlichen Geschäffte in der Gesindeküche habe ich ein solches Ideal nehmen müssen, wornach man gar leicht an allen Orten seine Küche wird einrichten können. Man pfleget die Aecker, in Ansehung ihrer Güte und daraus entstehenden Ertrages, gemeiniglich nur in drey Klassen, obgleich weit mehrere gemacht werden könnten, einzutheilen. In gute, mittlere und geringe. Auf gleiche Weise, um nicht zu weitläuftig zu werden, habe ich die Gesindespeisung darnach angegeben, weil es bekannt ist, daß man in guten Kornländern das Gesinde besser, als in schlechten, speiset. Man lasse sich, wenn man nicht zur Stelle gewesen, nur von andern erzählen, wie gut das Gesinde ißt, wo der Boden zum sechsten bis achten Körnerertrag angeschlagen wird; und vergleiche dagegen die Speisung des Gesindes in Gegenden, die etwa das zweyte Korn, oder wenig mehr, im Ertrage herausbringen. Giebt es nicht

solche

solche Gegenden, wo der gemeine Mann auf dem Lande im ganzen Jahre kaum dreymal Fleisch zu essen bekömmt? Die Sache hat auch ihren Grund. Denn gute Kornländer ersodern schon mehr und schwerere Arbeit. Daher ist es nicht unbillig, daß daselbst das Gesinde auch besser gehalten werde. Zudem ist es der Erfahrung ganz gemäß, daß besser genährte Menschen auch besser arbeiten können. Ich habe zur Aerndtezeit in schlechten Ländern, wo das Gesinde kaum zweymal Butter in der Woche, viel weniger Fleisch, zu essen bekömmt, die Arbeit gesehen, und gefunden: daß in guten Ländern gut speisende Arbeitsleute noch einmal so viel erarbeiten können.

Ich habe in meiner Anweisung zur Gesindespeisung bey allen Speisen angezeiget, ob? und wie sie? in guten, mittlern und geringen Ländern, gegeben werden. Die Wirthinnen nun, die sich dieser Anweisung bedienen, müssen es wissen, unter welche Klasse sie ihren Wohnort zu rechnen haben. Aber dieses wird noch nicht genug seyn. Sie müssen weiter überlegen, oder nachfragen, ob nicht, nachdem sie ihre Klasse gefunden haben, in einer oder der andern Art das Essen zu bereiten, etwa mehr oder weniger geschehen müsse. Thut sie dieses, so wird sie den gegenwärtigen Unterricht aufs beste nutzen können, ob sie gleich nicht sehr fehlen würde, wenn sie dem Buchstaben dieser Vorschrift einzig und allein nachgienge.

Hiernächst muß auch die Ordnung in den zu gebenden Speisen in Acht genommen werden. Es müssen nicht Mittagsspeisen mit Abendspeisen verwechselt werden. So ist auch ein Unterschied zwischen Sonn- Festtags- und Aerndtespeisen und zwischen Alltagsspeisen wohl zu merken. Es zeuget von einer unordentlichen Haushaltung, wenn jedes Essen, ohne Ansehen der Zeit, gewählet und verspeiset wird. Es ist

daher nothwendig gewesen, in dieser Anweisung die Zeitordnung, in Ansehung der zu kochenden Speisen, zu bemerken.

So sehr es uns bey der Viehzucht um gesunde Thiere zu thun ist, so viel mehr ist auch in der Küche auf die Gesundheit des Gesindes, ohne das wir unsere Haus- und Feldarbeiten nicht bestreiten können, Bedacht zu nehmen. Unser eigner Vortheil verbindet uns dazu. Und das Christenthum erheischet von uns Menschenliebe, die uns gebietet, unserm Nächsten an seinem Leibe keinen Schaden noch Leid zu thun. Es wird daher in dieser Anweisung auch gelehret werden, wie schädliche Naturalien und undienliche Zubereitungsarten der Speisen vermieden werden sollen.

Endlich soll auch ein nach den zwölf Monathen eingerichtetes Verzeichniß hinzugefüget werden, woraus die Hausmutter ersehen kann, wie sie die zu bereitende Speisen wirthschaftlich zu wählen, besonders aber sich so einzurichten habe, daß Zeit- und Dauerspeisen zu rechter Zeit gegeben, und letztere gesparet und durchaus nicht verthan werden; wenn man mit Zeitspeisen, das ist, mit nicht daurenden Speisen, noch den Tisch besetzen kann: als woraus großer Schade und Unordnung im Hause entstehen müßte. Eine Berechnung des bey der Gesindekost jährlich anzulegenden Aufwandes wird den Schluß machen, da es in mehr als einer Absicht nützlich ist, seinen Ueberschlag machen zu können.

Wird nun eine Hauswirthin den vorangesetzten allgemeinen Vorerinnerungen und Regeln sowohl, als dem darauf folgenden besondern Küchenunterrichte folgen: so wird sie sich gar wohl zu einer guten Hausmutter ausbilden, und sich um das Wohl ihres Hauses aufs beste verdient machen können.

Allge-

Allgemeine Regeln,

welche bey der Zubereitung und Darreichung der Gesindekost zu beobachten.

1) Reinlichkeit.

Eine Haupteigenschaft guter Hausmütter ist die Reinlichkeit, welche allen ihren Geschäfften eine gewisse Eleganz verschaffen muß. Mit einem entschiedenen Geschmacke an Sauberkeit erhalten sie sich am richtigsten bey dem Hausvater und den Hausgenossen in Achtung. Jene kluge Mutter gab ihren Töchtern unter andern auch diese vortreffliche Lehre, für ihr künftiges eheliches und zugleich hausmütterliches Leben: Kochet dem Gesinde das Essen so reinlich, daß ihr und eure Ehegatten allenfalls auch mitessen könnet.

Es ist daher ein nicht zu verzeihender Fehler, wenn die Hausmutter bey der Zubereitung und Darreichung der Gesindekost Schmutz und Unfläthereyen nicht vermeidet. Raupen, Schnecken, Gewürme unter Sallat und Kohl, oder Waschlappen, Windeln und dergleichen Unrath in den Küchengefäßen zu dulden und, aus Gleichgültigkeit gegen Sauberkeit und Unsauberkeit, unter die Gesindespeisen kommen zu lassen: kann doch manchem Dienstbothen Eckel und Widerwillen erregen.

Die Liebe zur Reinlichkeit, welche bey der Hausmutter von dem Gesinde erkannt wird, muß demselben ein großes Vertrauen gegen die Gebieterin einflößen, und ihm ein gewisses mütterliches Wohlwollen bemerken lassen, wodurch die Rohheit mancher Menschen vom Pöbel bezwungen werden kann. Tölpelhafte Knechte und Mägde werden immer bleiben was sie sind, wenn sie von der Uneleganz ihrer Hausmutter, zur Annehmung feinerer Sitten, keine Lenkung erhalten.

Es ist in der That Verdienst um die unterste Klasse der Menschen, daß Hausmütter des Mittelstandes den Geschmack an Reinlichkeit immer ausgebreiteter machen. Ich glaube, unser Vaterland hat dadurch schon viel gewonnen. In diesem Jahrhunderte hat das gemeine Volk Reinlichkeit in Kleidern und Wäsche, wie auch in der Art zu essen, mehr als vorhin, angenommen. Die Pesten, wie ich glaube, sind daher unter uns nur noch dem Namen nach bekannt. Auch andere epidemische Krankheiten sind nicht mehr so tödtend. Die Fleckfieber und Ruhren raffen nicht mehr so viel Menschen hinweg, wenn sie da sind, sie kommen auch nicht mehr so häufig zum Vorscheine, als vor diesem.

Jede reinliche Hausmutter ist daher eine Patriotin, indem sie in ihrem Zirkel die Volksmenge befördert. Die Population aber zu begünstigen, ist auch eignes Interesse. Denn unsre deutschen Länder können noch beynahe ein Fünftheil Menschen mehr ernähren; weil unsre Ackerproducte die meiste Zeit zu wohlfeil sind, und nicht genug Consumtion vorhanden ist. So müßten auch solcher Producte noch weit mehr dem deutschen Boden abgewonnen werden, wenn die vermehrte Volksmenge mehr Dienstbothen hervorbrächte. Denn daß es daran fehlet, beweist das von Jahr

zu

zu Jahr steigende Gesindelohn, nebst den immer grösser werdenden Klagen über die Rohheit des Gesindes. Diese letztere würde den Augenblick aufhören, wenn eine Wahl unter einer größern Menge statt fände. Gegenwärtig findet der muthwilligste Dienstbothe immer noch seinen Herrn. Dieses Unterkommen mit dem schlimmsten Herzen verdirbt das rohe Gesinde noch mehr, es denkt daher nicht an Besserung, und es findet folglich bis itzt noch nicht Nacheiferung im Guten genung unter dem Gesinde statt.

Nicht nur schön und musterhaft ist es, bey der Zubereitung der Speisen die Unsauberkeit zu verabscheuen; sondern sie muß auch von dem Tische selbst verwiesen seyn. Es kommen nicht unabgewaschene Schüsseln und Teller auf den Tisch! Keine zerlumpte Hadern seyen Tischtücher! Alle Sonntage müsse ein reines und unzerrissenes den Tisch zieren, nachdem das von der vorigen Woche schwarz gewordene Tischtuch weggenommen, und zu dem andern schwarzen Zeuge hingeleget worden! Eben so müssen die Knechte des Sonntags ihr neues Handtuch, so wie die Mägde in der Küche, empfangen! Kein Dienstbothe komme mit ungewaschenen Händen zu Tische, und errege den andern Eckel! Ist einer oder der andre in der Erziehung zum säuischen Wesen verwahrloset worden, so erinnere die Hausmutter ihn ein und das anderemal! Erfolget keine Besserung, so gebe man dem unleidlichen Menschen den Abschied zu seiner Zeit, und verstatte nicht, daß die ganze Tischgesellschaft, wie die Heerde durch ein räudiges Schaf, verdorben werde.

Noch wünschte ich, daß ein ungemein eckelhafter Uebelstand, wie bey Tische, also auch überhaupt zu aller Zeit, bey dem gemeinen Manne abgeschaffet würde, und jede am Nationalwohl arbeitende Hausmutter das ihrige dabey thun möchte. Nämlich: daß das Gesinde

de den Roß sich nicht auf die Ermel, Schürze und Kleider wischen möchte! Jener Landgeistliche, von Natur eckelhaft, trat eine Dorfpfarre mit Filialen an, und ward von den Filialpfarrkindern, wenn er Amts halber zu ihnen hinkommen mußte, nach altdeutscher Art mit der Hand bewillkommet. Hier begegnete es ihm, daß ihm rotzigte Hände gegeben wurden. Er vermeinte sich in etwas zu helfen, daß er beym Händegeben künftig seine Handschuhe nicht abzog. Da aber auch diese eben so sichtbare Spuren des Eckels vom Händegeben an sich behielten, und der Pfarrer so gut nicht salariret war, um sich alle Sonntage neue Handschuhe anschaffen, aber doch dem eingeführten Gebrauche der altdeutschen Redlichkeit nicht den Abschied geben konnte oder wollte: so besann er sich kurz und gut, diese Unreinlichkeit in der ersten Quelle zu verstopfen. Er gieng in die Schule, und redete die Schuljugend also an: Kinder! ich sehe, daß eure Ermel und andere Kleidungsstücken von Roß blinkern. Dieses ist eine reinlich erzogenen Leuten sehr eckelhafte Sache, die euch Spott und Verachtung zuzieht. Bittet eure Aeltern, daß sie, wenigstens von den alten abgelegten Hemden, euch noch Schnupftücher machen, und euch alle Woche ein neues Schnupftuch, wenn ihr aber den Schnupfen habt, noch öfter welche in die Tasche geben können. Auf diese Weise sollet ihr mir und eurem Schulmeister gefallen, und dieser wird mir, am Ende jedes Monaths, die schmutzigen Kinder bey meinem Schulbesuche nennen, die ohne Schnupftücher in die Schule kommen. Dem Schulmeister war gar sehr mit der Einführung dieses Reinlichkeitsmittels gedienet, er hielt darauf, und keine Kinder waren mehr ohne Schnupftücher. Die Aeltern nahmen sich hiervon auch gar bald ihre Lection, und merkten, daß um, wie man saget, den Müller zu schlagen, auf

den

den Sack sey geklopfet worden. Hiermit hatte der Geistliche nun einen so guten Ton in seinem Kirchspiele angegeben, daß Reinlichkeit der herrschende Geschmack ward, und die Wirthinnen kamen in so guten Ruf bäuerlicher Eleganz, daß die benachbarten Städte am liebsten ihre Butter und Käse von so reinlichen Leuten nahmen. Auf gleiche Weise könnten andere Landgeistliche den Hausmüttern, zur Ausmusterung alles Schmutzes in ihrem Kirchspiele, die Hand bieten, und wenns auch nur um des einzigen Nutzens willen seyn sollte, überall reinliche und zuverläßige Butter und Käse zu finden. Es wird manchen unter diesen Geistlichen noch erinnerlich seyn, daß, da die Seuchen einst in Deutschland das Vieh so aufgeräumet, und daher einen Buttermangel verursachet hatten, von den Kaufleuten aber Irrländische Butter war eingeführet worden, diese bald zum Eckel ward, weil vieler Schmutz und Unrath darinnen gefunden ward; wie sich denn auch viele den Holländischen Käse dadurch vereckelt haben, daß ihnen mancher zu Handen kommen, von denen kein Schnitt getrennet werden konnte, ohne Thier- und lange Menschenhaare darinnen zu finden.

2) Ordnung in der Tageszeit zum Essen.

In ordentlichen Häusern und Wirthschaften sind gesetzte Tageszeiten, des Morgens, Mittags und Abends, an denen das Gesinde sein Essen bereit finden muß. Diese Tageszeit ist nicht in allen Jahreszeiten und Orten eine und eben dieselbe. Wenn z. E. im Sommer das Morgenbrod um 6 Uhr gegessen wird, so geschieht dieses im Winter um 7 Uhr. Das Mittagsbrod pfleget sich nach dem Abstand der Tageszeit von dem frühern oder spätern Morgenbrodte zu richten.

richten. Wie es nun jeden Orts eingeführet ist, da muß das Gesindeessen auch fertig seyn.

Wenn in der Küche eine besondere Küchenmagd, Ausgeberin oder Köchin, gehalten wird, so werden dieselben sich so einrichten können, damit das Gesinde und Domestiquen ihr Essen zu rechter Zeit finden können. Manche Hausmütter im Mittelstande aber, durch deren, oder ihrer Töchter Hand, die meisten Küchengeschäffte gehen, lassen es öfters gar sehr an der Pünctlichkeit fehlen, und wollen, daß das Gesinde mit dem Warten aufs Essen sich nach ihrer völligen Bequemlichkeit richten solle.

Gemeiniglich entsteht der Fehler, das Gesinde mit dem Essen über die Zeit aufzuhalten, aus dem Mangel der erforderten Küchenwissenschaft. Das Bewußtseyn desselben machet denn, daß dergleichen Hausmütter so ungern und späte als möglich an ein ihnen nicht von Händen gehendes Geschäffte denken. Sie haben wenig oder gar keine Disposition im Kopfe, und werden daher immer von der Essenszeit zu frühzeitig übereilet.

Es verursachet Schaden und Unordnung in der ganzen Wirthschaft, wenn eine Hausmutter, in Ansehung des zu bereitenden Essens, sich nicht in die Zeit schicken kann oder will. Das Gesinde verdauet gut, und wenn es seinen Hunger so lange hat leiden lassen, so erholet sich derselbe, bey den spätern Mahlzeiten, desto mehr wegen seines Wartens; und von heißhungerigen Leuten wird immer stärker gegessen, als von denen, die es deshalb weniger sind, weil sie zu rechter Zeit den Hunger stillen können. Das schlimmste aber bey der ganzen Sache ist dieses, daß das Gesinde sich dem Müßiggang oder Schlendrian, bey verspäteten Mahlzeiten, überläßt, oder sich denselben angewöhnet. Denn die Leute hören, gleich den andern des Orts, auf

zu

zu arbeiten, wenn die Stunde der Mahlzeit da ist. Sie finden aber keinen gedeckten Tisch, sie vereinzeln sich, thun unter der Zeit nichts, essen später, fangen also auch später wiederum die Arbeit an. Sind es aber gewisse Arbeiten, die in gewissen gesetzten Stunden zu verrichten eingeführet sind, so wird das Tagewerk nicht berichtiget, der Hausvater muß es denn, um seiner unordentlichen Hausmutter willen, so hingehen lassen. Das Gesinde, nur in einem Stücke zum Nachlaß der Arbeit gewöhnet, treibt es immer weiter, und so geht dann für die Wirthschaft Fleiß und Zeit verloren.

Vielmals sind Feld- und Hausarbeiten so beschaffen, daß sie, ohne abzusetzen, sollen vollendet werden, oder es kann ein und der andre Dienstbothe länger ausbleiben müssen. Es muß daher die Wirthin mit dem Hausvater inzeiten darüber Rücksprache halten, oder es dem Gesinde aufgeben, bereits des Morgens zu sagen, daß es zum Mittagsbrodte, um dieser oder jener Ursache willen, werde später gelangen können. Eben so muß es, in Ansehung des Abendessens, schon des Mittags der Hausmutter bekannt werden, wenn es nöthig ist, des Abends später zu essen.

Gewisse Geschäffte können es machen, daß es um ihrentwillen nöthig ist, eine Mahlzeit geschwinder, als sonst, zu vollenden. Die Hausmutter muß hiervon unterrichtet seyn, damit die Speisen nicht brühend heiß zu Tische kommen. Denn wenn dieses geschieht, so wird die Mahlzeit verlängert, so wie sie gegentheils verkürzet wird, wenn man, nach verschlagenen Suppen oder andern Speisen, geschwinde fortessen kann.

3) Ver-

3) Veränderung der Speisen.

Die Veränderung der Speisen muß einer fähigen Hausmutter gar keine Last seyn. Denn, da auf dem Lande die Erzeugnisse der Natur und des Fleißes gar verschieden sind, in den Städten aber auf den Märkten, wie sie fürs Gesinde seyn sollen, leicht und wohlfeil zu haben sind: so fehlet es ihr auf dem Lande so wenig als in der Stadt, gar nicht an mancherley Zuthaten, um heute diese, und morgen eine andere Suppe oder Speise zu bereiten. Die Einerleyheit ermüdet doch auch das Gesinde, und es hat ein natürliches Verlangen, allerley Speisen zu genießen, darinnen eine kluge Hausmutter ohne allen Schaden ihm willfahren kann.

Wenn nur immer einerley Speisen auf den Tisch kommen, so schadet die Hausmutter ihrer eignen Reputation unter dem Gesinde. Es ist auch nichts seltenes, daß das leichtfertige Dienstvolk, um der Einerleyheit willen in der Kost, dem Hausherrn oder der Hausfrau einen Spottnamen beyleget. Eine Frau vom Mittelstande konnte oder wußte keine andere Suppe, als Mehlsuppe, zu kochen. Man nannte sie ihres Orts schlechthin nur die Mehlsuppe. Ein Bauer, der die ganze Woche hindurch mit seinem Gesinde Sauerkohl aß, hieß unter dem Dienstvolke überhaupt nur: der Sauerkohlbauer.

Ich weis wohl, wenn bey gewissen Herrschaften Zwanggesinde, oder Frohndiener, (Hofeleute) gespeiset werden, daß man da so wenig auf die Güte des Essens, als auf die Veränderung desselben, Rücksicht nimmt; ja es recht darauf anleget, daß dergleichen Leute durch schlechtes und unverändertes Essen ihres Lebens nicht recht froh seyn können. Allein, verliert man wohl im Grunde, wenn heute Kohl, morgen Rüben,

Rüben, übermorgen Erbsen oder Grütze gekochet wird? Mehr Menschlichkeit! Es ist ohnehin der armen Bauern großer Verderb, wenn ihr Gesinde zwar zu Hofe gespeiset, aber ihm so wenig gutes als abgewechseltes Essen gegeben wird; indem es solches stehen läßt, oder wegwirft, und nachgehends zu Hause, bey dem Bauer, vor den Brodschrank geht, und sich da satt ißt.

Man redet hier noch nicht von der Veränderung der Speisen, da solche als Fest- Sonntags- Aerndte- Mittags- und Abendspeisen zu unterscheiden sind, und wovon bey jeder Speise, in dem Kapitel von der Zubereitung der Speisen, allemal genauer und besonderer Unterricht wird gegeben werden. Denn wenn in dieser Rücksicht die Speisen unverändert blieben, und z. E. Alltagsspeisen an Aerndtetagen für die Schnitter auf den Tisch kämen, so würde die Hausmutter gar bald Feyerabend machen, und die Aerndteleute aus der Arbeit gehen wollen. Hier soll nur die Hausmutter vor der Einerleyheit in der Gesindespeisung, an gemeinen oder Werkeltagen, gewarnet werden. Denn wenn kein anderer Schade daraus entstünde, so wäre es doch dieser: daß, gegen Ende des Jahres, das ermüdete Gesinde nicht bleiben, und sich auf ein folgendes Jahr nicht wieder bey solcher Herrschaft vermiethen will. Und ist eine Hausmutter erst wegen dieses Puncts im übeln Rufe, so hat es, bey dem Mangel des Ueberflusses an Dienstvolke, alle Noth, gutes Gesinde wieder zu finden. Man muß dann gemeiniglich nehmen, was andere Herrschaften nicht gewollt. Das heißt: man muß sich gefallen lassen, das allerschlechteste Dienstvolk zu nehmen; wenn es anders noch besser ist, lieber etwas, als gar nichts, zu haben.

4) Wie neue Speisen einzuführen?

Ein großer Monarch wollte in einer gewissen Provinz eine vorhin dem Landvolke unbekannte Garten- oder Feldfrucht zur Speisung einführen, wozu es sich, durch öffentliche Ermunterungen, nicht bequemen, sondern bey den väterlichen Speisen allein bleiben wollte. Er nahm gar nicht seinen Weg zu Prämien, um den Eigensinn zu bezwingen. Er überließ es einem seiner angesehensten Günstlinge, das Volk zum Ziel zu führen. Dieser reiste dahin, ließ durch eine Dorfherrschaft eine Mahlzeit auf einem Saale anrichten, wozu Bauern mit gebeten wurden. Der Günstling und die Dorfherrschaft ließen eine Schüssel, und dieses waren die nun überall bekannten und beliebten Ertüffeln, auf die Tafel bringen, die mit ihren Schalen ganz gekocht waren. Sie aßen davon recht viel, und nöthigten, wie bey vorhergehenden Speisen geschehen, die Bauern zum Mitessen. Nachdem diese die Herrschaft so gut essen sahen, ließen sie sich die Ertüffeln zu kosten belieben. Sie fanden selbige nach Geschmacke, lobeten sie; es wurden ihnen rohe Ertüffeln mit nach Hause zum Kochen gegeben, daß sie solche mehrern bekannt machen und anpreisen möchten. Und von dem Augenblicke an wurden die Ertüffeln die Lieblingskost des Dorfes und der Nachbarschaft; in wenig Jahren aber in der ganzen Provinz gekannt, gebauet, und gegessen.

Will man in einem Hause eine neue Gesindekost einführen, so muß man einen ähnlichen Weg einschlagen. So habe ich es mit den Mohrrüben gemachet. Allein, ohne Saubohnen, werden sie von dem Landvolke nicht gern gegessen. Ich ließ sie aber öfters für meinen Tisch zur Aerndtezeit kochen, und pflegte, um der Kühle willen, auf dem Flure, oder Hausraume,

zu

zu essen, durch welchen das Gesinde zu seiner Stube hingehen mußte. Ein alter Drescher, und Schnitter zugleich, sah im Vorbeygehen meinen Tisch zuweilen mit Lächeln an, wenn er dies Gerichte vor mir stehen fand. Ich ergriff die Gelegenheit, gab ihm einen Teller zum Versuche, und setzte hinzu, daß noch vornehmere Leute als ich, solches Gericht wöchentlich mehr als einmal äßen. Er nahm den Teller mit zu seiner Gesellschaft, aß und gab selbiger davon, und sagte darauf, es hätten die Mohrrüben, mit Saubohnen gekocht, ihm recht gut geschmeckt. Von der Zeit an ward in meinem Hause, auch im Dorfe und der Nachbarschaft, ein Aerndteessen daraus, da es vorhin ganz unbekannt war.

Es ist der Hausmutter sehr ärgerlich, wenn sie neue, vorhin unbekannte, Speisen auf den Tisch giebt, daß solche unangerühret stehen bleiben. Sie geht daher am sichersten, daß sie erst nur die Mägde daran gewöhne, und ihnen von dem herrschaftlichen Tische dergleichen einzuführende Speisen reiche, und für sich, nach der Mahlzeit, etwa in der Küche essen lasse. Sind die Mägde erst mit der Speise bekannt, so kann die Hausmutter ihnen, gleichsam als Ueberbleibsel des Kessels oder Kochtopfes, davon auf den Gesindetisch hinsetzen lassen. Ihr Appetit zu der neuen Speise wird das übrige Gesinde mit reizen, das Essen auch zu versuchen und sich belieben zu lassen.

In vielen Gegenden sind dem Gesinde manche, doch leicht und geschwind zu bereitende, Speisen völlig neu und unbekannt. Z. E. Brechbohnen, gekochte Gurken, Stockfisch ꝛc. Da es nun vortheilhaft seyn kann, daß dergleichen Speisen eingeführet werden; so muß die Hausmutter, gleichsam als ob es ihr gar nicht darum zu thun sey, auf obbeschriebene oder ähnliche Art verfahren. Denn wenn sie es sich

abmerken ließe, wo sie hin will, so könnte das Gesinde sich leicht unter einander bereden, beym Alten zu bleiben, um zu zeigen, daß es auch Freyheit habe und behaupten könne.

5) Alte und längst, für gewisse Tage, gebräuchliche Speisen müssen ohne Noth nicht abgeschaffet werden.

Man findet vieler Orten Speisen, die besonders an gewissen Tagen deshalb wohl eingeführet worden, weil sie keine allzu weitläuftige Zubereitung erfordern. Und hier bringt es die Klugheit mit sich, diese Speisen beyzubehalten, wenigstens sie nicht mit solchen zu verwechseln, die kostbarer, dem Werthe nach sowohl, als dem zur Zubereitung erforderten Zeitaufwande nach, zu achten sind. Es ist z. E. in vielen Gegenden eingeführet: daß an Sonntagen zur Mittagsmahlzeit dem Gesinde Erbsen und ein Gericht Fleisch, wie unten mit mehrerm zu sehen ist, gekochet werden. Wenn die Erbsen des Sonnabends vorher verlesen, oder zu einer andern bequemern Zeit ein Vorrath verlesener Erbsen zusammen gebracht worden, so ist das Kochen solcher Erbsen des Sonntags die leichteste Sache. Denn, wenn sie zum Feuer gebracht worden sind, so hat die zur Aufsicht in der Küche bleibende Person nichts mehr nöthig, als von Zeit zu Zeit auf die einkochende Erbsen Wasser nachzugießen; das Fleisch, welches gepöckelt oder geräuchert, ist ebenfalls im Kochen zu unterhalten, und nur dahin zu sehen, daß beydes, Erbsen und Fleisch, gegen Mittag gahr seyn. Bey solchem Essen wird eben keine sehr erfahrne Person des Sonntags zu Hause bleiben dürfen. Die Mägde können wechselsweise die Predigt besuchen.

chen. Die Hausmutter hat gar nicht nöthig, um eines so leichten Essens willen, den Gottesdienst zu versäumen. Wäre es wohl rathsam, von einem solchen eingeführten Essen ohne Noth abzugehen? Es ist in vielen Häusern eingeführet, dem Gesinde des Sonntag Abends eine Bier kalte Schale, statt der Suppe, zu geben. Recht wohl! Man lasse es dabey, und danke es den Vorfahren, daß sie alle weitläuftige Kocherey am Sonntage, zu desto besserer Abwartung des öffentlichen und häuslichen Gottesdienstes, abgeschaffet haben. Es sind mehr besondere Fälle, in denen beym Alten klüglich zu bleiben ist.

6) Es muß nie an bereitsamsten Speisevorräthen im Hause fehlen.

Bereitsame Kosten oder Speisevorräthe nennt man solche in der Küche, die geschwinder, als andere, können bereitet und gahr gekochet werden. An solchen muß es die Hausmutter sich nie abgehen lassen. Denn es kommen immer in der Wirthschaft Tage, an denen der Wirthin die Zeit äußerst knapp ist, und andere dringende Abhaltungen vorfallen, weshalb sie nicht mit in die Küche kommen kann. Nun ist bekannt, daß einige Essen nur wenig Zeitaufwand zu ihrer Bereitung erfordern. Eyer, Speck, Schinken, Würste rc. sind, die erstern gekocht, die andern ungekocht, sehr geschwinde auf den Tisch zu bringen. Es sind mehr Speisen unter den Suppen und Vorkosten, die vor andern bereitsam sind. Die unbereitsamen müssen also auf Tage verleget werden, an denen die Hausmutter Zeit, und Leute genug bey der Hand hat, z. E. grüner Kohl, wenn er in der Aerndte gekochet werden soll, was machet er nicht für Mühe? Abblatten, Verlesen, Waschen, Scharben oder Klein-

schneiden, welche Weitläuftigkeit! Sollte nun wohl diese Vorkost in der Aerndte, an guten Tagen, einer bereitsamern vorgezogen werden? Nein! wenn Regenwetter in der Aerndte wäre, oder noch kein Korn zu harken oder einzufahren, dann kann man zur Veränderung wohl diese und ihr ähnliche Vorkosten erwählen.

Diejenigen, die von dieser Regel abweichen, sind entweder in Mangel, und haben alle andere Speisevorräthe schon vor der Zeit verthan, oder sie haben keine Entwürfe vor sich, nach welchen sie haushälterisch mit der Zeit umzugehen verständen.

7) Speisen, die nicht gern gegessen werden.

Es sind Speisen, die immer weniger gern als andere gegessen werden. Sie müssen deswegen doch auch gegessen und nicht ausgemustert werden, und man hat nur dahin zu sehen, daß sie in rechter Maaße, und zu rechter Zeit, gegeben werden.

Man pfleget in den meisten Häusern gleich große Schüsseln zu halten, und sie immer auf einerley Weise zu füllen. Besser ist es, theils größere, theils kleinere, zu haben. In letztern müssen die ungern gegessenen Speisen vorgetragen werden. Denn das Dienstvolk wird bey dem Anblick ihrer gewöhnlich großen, mit unangenehmer Kost angefüllten, Schüssel sofort muthlos, und hat den ersten Gedanken, sie werde itzt so wenig, als sonst, ausgeleeret werden. Lassen wir aber eine kleinere Schüssel mit solcher Kost aufsetzen, so freuen sich die Leute doch auf gewisse Weise, daß sie schon zum voraus sehen, es werde ihnen, mit der Schüssel fertig zu werden, gelingen. Dieser kluge Kunstgriff bereitet das Gesinde dazu, daß es künftighin einem ungern gegessenen Gerichte nicht mehr

mit

mit Verdruß entgegen sieht, und die Hausmutter hat die Zufriedenheit, desto öfter mit einem dergleichen Gerichte kommen zu dürfen.

Unrecht wären diese Speisen an solchen Tagen angebracht, an denen das Gesinde zu leichte Arbeit gehabt, und nicht recht hungerig werden können. Alsdenn sind auch die kleinern Schüsseln mit Speisen, die nicht gern gegessen werden, eben nicht sehr willkommen. Man nehme Tage, an denen eine mehr schwere Arbeit den Hunger recht rege gemachet hat. Auch Tage, an denen Sturm, Schnee und Regen die Leute auf dem Felde, oder sonst im Freyen, recht durchgehohlet, daß es sich nun glücklich hält, in einer trocknen und warmen Stube sitzen zu können, in der nun die allerschlechteste Kost ihnen besser dünket, als wenn sie draußen Braten und Kuchen essen sollten. Doch dehne man dieses nicht auf Aerndtetage aus; denn an diesen muß man wohl mit ungern gegessenen Speisen nicht zu viel wagen, sondern lieber etwas Nachsicht gebrauchen.

8) Das Murren des Gesindes über das Essen.

Sehr selten wird es alten erfahrnen und in Achtung stehenden Wirthinnen begegnen, daß das Gesinde in lautes Murren oder Empörung wider die Art zu speisen ausbricht. Junge und angehende Hausmütter sind es gemeiniglich nur, denen man so zu sagen auf die Zähne fühlen will. Dieses unanständige Bezeigen des Gesindes machet viel Kummer, und der Frau des Hauses das Leben recht sauer. Ist sie nur von gesetzter Aufführung, und läßt keine schwache Seite einer kindischen Denkungsart von sich sehen, so muß sie sich nur in Geduld halten, und hoffen, daß die Zeit

ihr schon Sicherheit für die Zukunft verschaffen werde.

Wo viele Dienstbothen unter einem Dache wohnen, da ist insgemein einer der Anstifter solcher häuslichen Unruhe. Es ist der Klugheit gemäß, solchen auszuforschen, und ihn nach geendigter Dienstzeit zu entlassen, es wäre dann, daß er sich ändern wollte.

Wenn das Gesinde das Essen stehen läßt, oder selbiges wieder heraus in die Küche schicket, so ist es von Seiten des Hausvaters oder der Hausmutter eben nicht wohl gethan, daß sie voll Feuer der ganzen Gesindegesellschaft mit Poltern und Scheltworten zu Leibe gehen. Dieses Volk freuet sich, daß es seinen Zweck erreichet, und die Herrschaft hat in Zorn bringen können. Vorausgesetzt, daß die junge Hausmutter so speiset, als es in guten Häusern ihres Orts gebräuchlich ist, und sich keine Vorwürfe zu machen hat, so ist es rathsam, sich zu fassen, und mit möglichster Heiterkeit oder Kaltblütigkeit dem Volke die Wahrheit zu sagen. Verrathen sich die Leute nicht unter einander, so rede man den Gefühlhabenden ins Geheim besonders zu, und stelle ihnen ihre Vergehung vor. Kennt man den oder diejenige unter dem Dienstvolke, die bey den übrigen am meisten gelten, so suche man solche durch kleine Geschenke zu gewinnen und human zu machen, oder lasse es ihnen merken, daß man eine Art des Zutrauens in sie setze, ob sie auf eine oder die andere Art noch geschmeidiger werden wollten.

Ich habe es öfters bemerket, daß die Hausherrschaft bey Ausbrüchen der Unzufriedenheit, abseiten ihres Gesindes, nur dem schwächsten Theile, etwa einem Jungen oder Kindermägdchen, zu Leibe gehen, und die ganze Last der Empfindlichkeit und Rache auf solche fallen lassen. Ein solches Verfahren gießt nur

Oel

Oel ins Feuer, und das große Gesinde leget es der Herrschaft als einen Beweis der Zaghaftigkeit aus. Wenn die älteren so unbestrafet hingehen, so haben sie gewonnen Spiel, und fallen gern in Wiederholungen. Findet man ja für gut, den jüngsten Dienstbothen zuzureden, so thue man es zwar ernstlich, doch ohne Uebernehmung im Zorn, und sage ihnen nur, sie sollten an den ältern und größern kein böses Exempel nehmen, und den Segen des vierten Geboths bey sich nicht verhindern.

Hier ist die erste gefährliche Klippe angehender Wirthe und Wirthinnen, an der sie so bald scheitern, und sich für viele folgende Jahre Schaden zufügen können. Denn, dafern sie voller Unmuth Knechte und Mägde Knall und Fall fortjagen, so sind nicht gleich wieder neue da. Selten kann man bessere wieder bekommen. Es ist daher diesen jungen Wirthen anzurathen, bey der Annahme des allerersten Gesindes nicht leichtsinnig zuzufahren, und das erste das beste zu nehmen. Man suche bey ehrlichen Nachbarn und Leuten Rath, und lasse sich ausgeprüftes, sittsames Dienstvolk nachweisen, und suche dessen auf alle Weise habhaft zu werden. Lächerliche Historien zu Anfange der Wirthschaft gemachet, sind auf viele Jahre die Belustigung des Gesindes, und machen, daß wohlgezogenes Gesinde nicht gern bey solchen Herrschaften hernach in Dienst gehen will, die mit komischen Auftritten ihren Schauplatz eröffnet haben.

Wenn Mütter ihre Töchter an entfernte Oerter hin verheyrathen, so thun sie wohl, wenn sie nicht schon gesetzt und erfahren genug sind, daß sie ihnen eine alte Matrone aus der Freundschaft oder Bekanntschaft zugesellen; damit sie unter ihrer Anleitung oder Beystande bey der Gesindespeisung nicht Fehltritte thun, die so bald nicht wieder gut zu machen sind.

Diese Vorsorge sind Mütter ihren Töchtern um desto mehr schuldig, je jünger und ungeübter sie das väter- und mütterliche Haus verlassen. Oder wenigstens müssen solche Töchter an gute Freundinnen in der Nähe gewiesen werden, wenn sie anders schon Verstand und Gelehrigkeit genug haben, um klug zu fragen, und das erfragte eben so klug in Ausübung zu bringen.

9) Man muß sich von dem Gesinde nicht die Gerichte vorschreiben lassen.

Hat man in so fern gutes Gesinde, daß es der Hausherrschaft um des Essens willen nicht aufsätzig ist, so muß man ihm auch nicht die Freyheit einräumen, den Küchenzettel zu geben. Denn es zieht nur seine Lüsternheit zu Rathe, und die Frau des Hauses muß es aus eigner Ueberlegung wissen, was sie thun und nicht thun kann. Das männliche Gesinde steckt sich gemeiniglich hinter das weibliche, daß es dergleichen Vorschriften insinuiren muß. Man widerstehe gleich im Anfange, und sey nicht zur Unzeit nachgebend. Denn, wenn erst die Frau des Hauses einigemal eingewilliget hat, und will hernach zu ihren Vorrechten zurück kehren; so veranlasset sie Murren oder Zwistigkeiten, deren sie durch Vorsicht hätte entübriget seyn können.

Wenn man neue Mägde erhält, die entweder bey Witwern die Wirthschaft eine Zeitlang haben an Frauensstatt verwalten müssen; oder sie kommen aus Häusern, in denen die Frauen Kinder oder Sorglose waren, und sich unter einer Art der Vormundschaft durch das Gesinde haben gängeln lassen: so wollen sie solche Meisterschaft in dem neuen Hause fortsetzen. Hier nun hat sich die Hausmutter vorzusehen, daß sie

von

von einer überklugen und zugleich zänkischen Magd nicht über den Stock gestoßen werde. Guten Rath allenfalls anzuhören, könnte hingehen; allein Vorschriften zur Speisung anzunehmen, bringt einer Hausmutter so wenig Ehre als Nutzen. Dergleichen Mägde werden gemeiniglich nur gute Leckerbissen verlangen.

10) In Portionen einzutheilende Speisen.

Wenn man wohlgesittetes Dienstvolk hätte, oder immer behielte, so wäre es ganz bequem, die Speisen ungetheilt ihm auftragen zu lassen. Es ist aber zum öftern der Fall, daß Ungenügsamkeit, Fräßigkeit oder Zwietracht die Tischgesellschaft beeinträchtigen.

Der fräßige Mensch kann nicht satt werden, er nimmt dem Blöden und Enthaltsamen seinen Antheil vor der Nase weg. Schneidet jeder wie er will, so haben einige Fleisch, andere nichts als Knochen. Ist etwa bey Tische einer Vorschneider, und diese Ehre will der Großknecht immer gern behaupten, so übet er zuweilen Muthwillen aus, und bedienet sich des Rechts vorzuschneiden, zur Sättigung seines hämischen oder rachgierigen Herzens. Die beste Magd im Hause muß es entgelten, wenn sie nicht nach seiner Pfeife tanzen will. Ich bin bey Bekannten zu Gaste gewesen, und habe die Magd mit thränenden Augen in die Herrschaftsstube hereintreten sehen, und Klage anbringen hören, sie werde durchs Vorschneiden gehöhnet, es sey ihr nicht um ein Stück Fleisch zu thun, sie könne aber den quälenden Spott nicht länger ausstehen, und müsse daher um Entlassung aus dem Dienste bitten.

Vielmals können nicht alle Tischgesellschafter zugleich zu Tische kommen, es wird eine oder die andre Magd noch in der Küche gebraucht, oder muß, wenn kein

kein Laquai im Hause gehalten wird, sich abrufen lassen, um bey der herrschaftlichen Tafel worinnen bedienend zu seyn. So geschieht es denn, daß die zu späte kommenden, oder abgerufenen, wenig oder nichts bekommen, und daher, als die gemeiniglich wohl verdientesten, leer ausgehen müssen.

Wenn auch dieses alles nicht wäre, so können die von unzertheilten Speisen essende wohl abermals die Schüssel der Hausmutter zuschicken, mit dem Ansinnen, solche noch einmal zu füllen; unter dem Vorwande, sie hätten noch Hunger, und es sey zu wenig gewesen. Geht es nicht mit der Fleischschüssel so, so bin ich doch in manchen Häusern Augenzeuge gewesen, daß das Gesinde den Butterteller herausgeschickt, und mehr Butter fordern lassen. Dieses unangenehme Anfordern zu vermeiden, hat manche Hausmutter sich damit berathen wollen, wenn sie gleich so viel Butter aufgeleget, daß ich öfters in fremden Häusern über den Klumpen erstaunet bin; woraus denn nothwendig ein zu dickes Aufschmieren der Butter aufs Brod entstehen muß.

Man kann solchen gedachten und mehrern andern Uebeln abhelfen, wenn Braten, Fleisch, Eyerkuchen, Wurst, Kuchen 2c. gleich in der Küche in so viele Portionen eingetheilet werden, als Personen zum Essen vorhanden sind. Diese Eintheilung aber muß die Hausmutter selbst verrichten, oder doch in ihrer Gegenwart thun lassen; sonst kann die Küchenmagd, oder Köchin, in Verdrüßlichkeiten mit dem Gesinde gerathen, oder daher Anlaß genommen werden, ihnen Partheylichkeit und Veruntreuung Schuld zu geben.

Wie groß und stark solche Portionen zu machen sind, solches muß die Hausmutter am besten zu beurtheilen wissen. Wenn Suppe oder Vorkost (denn

pures

pures Fleisch zum einzigen Essen zu machen, wäre unwirthliche Speisung,) mit zu Tische kömmt, so ist es eben nicht nöthig, auf die Person ein halb Pfund Fleisch oder Braten zu rechnen. Es kann nach Beschaffenheit der Suppe oder Vorkost wohl weniger seyn. In Ansehung der Butter muß man sich ein gutes Augenmaaß angewöhnen; welche auf einem einzigen Teller oder Schüsselchen dergestalt zu geben ist, daß jedes Häufgen vor sich liegt, und von einander zu unterscheiden ist.

Weil fast keine Mahlzeit ohne Butter in guten Ländern verrichtet wird, so beweist die Hausmutter ihre rechte Meisterschaft darinnen, daß sie weder zu viel noch zu wenig Butter gebe. Wo es bey Speisung der Frohndiener oder eines Zwanggesindes gesetzlich worden, die Woche über ein gewisses Gewicht zu reichen; da ist es gar keine Kunst, Gerechtigkeit mit der Wage auszuüben. Das ist aber hier die Sache, wie ein ungesetzliches Maaß zu proportioniren.

Nicht alle und jede Mahlzeiten erfordern, wie beym Fleische, ein gleich starkes Maaß der Butter. Wenn an Wochentagen des Mittags kein Fleisch, oder selbigem gleich zu achtende andere Speise, fällt, so muß freylich mehr Butter, als an Fleischtagen, gegeben werden. Wenn in guten Ländern bey den Morgen- und Abendmahlzeiten neben der Butter auch Käse (die doch nicht zugleich, nach Herren Art, sondern eines nach dem andern, zu essen,) aufgesetzet wird, so muß schon weniger gegeben werden, als wenn sie allein, ohne Käse, die Mahlzeit schließen soll.

Eine ungeübte Hausmutter würde am ersten zur Erlangung des Augenmaaßes gelangen, wenn sie sich auf die Person täglich vier und ein viertel Loth Butter rechnete, und daher sich solche abwöge, und solche vier und ein viertel Loth für drey Mahlzeiten (die aber

sich

sich nicht gleich seyn können,) auf mancherley Weise eintheilete. Es wäre nicht nöthig, daß sie schlechterdings täglich solche vier und ein viertel Loth auf die Person immer wollte drauf gehen lassen. Nein, was sie täglich davon ersparet, ist wahrer Gewinnst. Kennt sie aber aus dem Gewichte nun ein oder zwey und mehr Loth Butter, so wird sie, nach ihrer übrigen Speisungsart, bald die Fertigkeit erlangen, in Darreichung der Butter weder zu viel noch zu wenig zu thun. Ein so aus dem Gewichte erlangtes Augenmaaß hilft auch dazu, daß man zum voraus einen Ueberschlag machen kann, wie weit mit dem ganzen Buttervorrathe auf eine gewisse Zeit werde auszukommen seyn.

Ein zweyter Weg zum richtigen Augenmaaße zu gelangen ist der, wenn Vesperbrod in Butterstullen, oder Butterbrod, gegeben wird; die Hausmutter aber solche Stullen selbst schmieret (mit Butter bestreicht), daß sie Acht habe, wie weit sie mit einem eigen dazu genommenen Theile Butter reichet. Weiß sie es nun, daß so und so viel Stullen so und so viel Butter erfordern, so machet sie den Ueberschlag, wie viel Stullen die Person bey Tische essen könne, und so hat sie das Maaß für jede Mahlzeit ausgefunden.

Man theilet die Butter in der Haushaltung in Faß- und in Stückbutter. Erstere ist in Fässer eingeschlagen, um zu dauren; die andere ist frische Butter, die bald verspeiset werden soll, und deshalb in mäßige Stücken geschlagen, und an einen kühlen Ort hingesetzet wird. Schmecket die Faßbutter nach dem Fasse oder Alter, so will in guten Ländern das Gesinde solche nicht gern essen, und ist gemeiniglich an die frische Stückbutter schon zu sehr gewöhnet. Erstern Falls muß aber eine erfahrne Hausmutter bald Rath schaffen, indem sie solche aufs neue in Wasser oder

Butter-

Buttermilch auswäschet und umarbeitet. Es sey nun Faß- oder Stückbutter, so werden für jede Person die Portionen in kleine Stücken, wie sie der Ausschnitt bringen kann, abgeschnitten. Diese Stücken dürfen eben nicht ganz bleiben, sie können in schmale Blätter zerschnitten, und jede Portion für sich, ihren Raum auf dem Butterteller oder Schüssel, die zu Tische kömmt, einnehmen. Es fällt besser in die Augen, wenn jede Portion wieder in mehrere kleine Blätter, oder breite Schnitte, zertheilet ist.

11) Das Vesperbrod.

Außer den drey Hauptmahlzeiten des Morgens, Mittags und Abends, ist es in vielen Gegenden gebräuchlich, besonders in langen Tagen, zwischen Mittag und Abend dem Gesinde ein Vesperbrod zu geben. Jeder Ort hat darinnen seine eigene Weise, zu welcher Jahreszeit, oder bey welchen besondern Arbeiten, damit angefangen und aufgehöret wird. Dieses Vesperbrod besteht insgemein aus einem Butterbrodte oder gemeinem Kuchen, wenn es beym Backen gebräuchlich ist, etwas mitzubacken.

Wo keine große Wirthschaften sind, und daher Ausgeberinnen, oder Köchinnen, gehalten werden müssen, die sonst das Geschäffte des Vesperbrodgebens mit zu verrichten haben, da ist es wohlgethan, daß die Hausmutter das Butterbrod selbst schneide, oder in ihrer Gegenwart schneiden lasse, und ordne, wie und wem jede Portion zu geben sey. Um eben der Ursache willen, warum vorhin die Vertheilung der Speisen in Portionen angerathen worden, ist nun auch diese Einrichtung mit dem Vesperbrodte dienlich. Es wird aber das Butterbrod, wo es eingeführet ist, zur Vesperzeit dem Gesinde heraus bey ihre Arbeit geschickt,

geschickt, und sie müssen solches stehenden Fußes aus der Hand essen.

Von dem Vesperbrodte in der Aerndte ist hier nicht die Rede. Dieses ist bey Schnittern, Harkern und Einführern so verschieden, als weitläuftiger, und wird hiervon an seinem Orte geredet werden.

12) Ob und in welchen Fällen es rathsam sey, dem Gesinde das Brod in bestimmtem Gewichte zu geben?

In großen Haushaltungen ist es, besonders für Frohndiener oder Hofediener, und Zwang- auch übriges Gesinde, zu Vermeidung des Unterschleifes oder der Streitigkeiten, von jeher üblich gewesen: jeder Person, auf den ganzen Tag oder Woche, ein bestimmtes oder gesetzlich gewordenes gewogenes Brod zu geben. Man hat gemeiniglich für die Person täglich zwey Pfund, und zuweilen noch ein paar Loth darüber, doch nie höher als sechs Loth, angenommen. Die Ausgeberin, oder Köchin, wiegt es den Leuten zu, oder, welches noch bequemer, es wird das Brod in gewissem Gewichte gebacken, daß es den Leuten auf eine ganze Woche, mit einemmale, kann gegeben werden.

Diese Einrichtung hat, außer dem besagten, noch den Nutzen, daß man das erforderliche Brodkorn auf ein ganzes Jahr wissen, und seinen wirthschaftlichen Ueberschlag darnach machen kann. Die Leute können auch zufrieden seyn, wenn sie täglich nicht unter zwey Pfund bekommen, wenn es nur nicht Hundebrod ist, und nebst der Kleye, mit untergemahlte Spreu oder Kaff, oder andern Unrath, als Zusatz zum Mehle, woraus solches Brod gebacken ist, ausmachet.

Die

Diese Frage ist nun, ob auch, in weniger großen und weitläuftigen Haushaltungen, eben so mit dem zuzuwiegenden Brodte zu verfahren sey?

Wenn die Hausmutter das Gesinde nicht recht übersehen kann, und durch eigene nicht aus dem Wege zu räumende Abhaltungen daran gehindert wird, so ist wohl dazu zu rathen. Die Hausmutter aber wird desto eher die Auskunft ergreifen, wenn sie nicht allzu ehrliches Gesinde hat, und spüren oder wissen muß, daß das Brod von der Mahlzeit aus der Gesindestube verschleppet, oder dem Viehe heimlich verfüttert werde. Es sind überall ehrlose Leute, welche das Gesinde an sich ziehen, und sich von ihm Brod von dem herrschaftlichen Tische, und mehr andres gestohlnes Gut zubringen lassen. Es können sodann die Dienstbothen mit ihrem Brodte machen was sie wollen. Nur ist dabey in Acht zu nehmen, daß sich die Hausmutter auch auf einen gewissen Fuß gesetzet habe, und die Vorkosten in immer gleichem Maaße zu Tische bringe, nicht aber dem Gesinde die Freyheit bleibe, nach einmal ausgeleerter Schüssel noch mehr zu fordern. In diesem Falle aber würde das Gesinde sich in der Vorkost allein satt essen, des zugewogenen Brodtes zu schonen, um desto mehr davon verkaufen zu können.

Leidet es aber die Hauswirthschaft der Wirthin, daß sie den Gesindetisch so ziemlich unter eigner Aufsicht haben kann, und ihr Gesinde ist nicht diebisch, oder hat Umgang mit verdächtigem Gesindel des Orts, oder ist mit dergleichen in naher Verwandtschaft, oder die Knechte haben eigne Weiber und Kinder in der Nähe: so ist es wohl besser, in Ansehung des Brodtes es bey dem gewöhnlichen zu lassen, und das Gesinde bey der Mahlzeit so viel essen zu lassen, als es will. Wenn sonst die Speisung rechter Art ist, so

wird es sich finden, daß die Person täglich mit etwas weniger, als zwey Pfund Brod, wenn man nämlich mehrere im Durchschnitte nimmt, dennoch auskommen könne. Denn manche einzelne Person für sich ißt sehr stark, und kann wohl bey aller hinlänglichen übrigen Kost die zwey ein sechstel Pfund Brod verzehren. Es finden sich aber dagegen manche, besonders unter den Mägden, die kaum an anderthalb Pfund täglich heran kommen.

13) Die ganze Tischgesellschaft soll beysammen seyn.

Es ist schon bey der Regel Num. 2. gesaget worden, daß es dem Hauswesen Schaden und Unordnung zuziehe, wenn das Dienstvolk nicht zur Stunde der Mahlzeit sich beysammen einfindet. Wenn, wie eben daselbst erinnert ist, nicht nöthige Abhaltungen die Verspätung eines oder des andern Dienstbothen verursachen, so muß eines der ersten Hausgesetze dieses seyn: daß das Gesinde zugleich zum Essen erscheine. Es muß daher die Hausmutter, die ihr Essen nach eben der Regel Num. 2. in Bereitschaft haben soll, das Gesinde zusammen rufen, oder ein Zeichen mit einer Glocke, oder einer Klapper, geben lassen; damit keiner auf dem Hofe oder in den Ställen zurück bleibe. Die Hausmutter wäre übel dran, wenn sie in der Nothwendigkeit seyn sollte, alle Tage sich mit Warmhaltung der Speise eines nach dem andern später kommenden Dienstbothen, viele Stunden hindurch, zu beschäfftigen.

So zweckmäßig es auch ist, dem zerstreueten Gesinde mit einer Glocke oder Klapper das Signal zum Essen zu geben, so können doch Zeiten und Umstände das Zeichen gefährlich machen. Und dieses vornehmlich

lich des Winters bey finsterer Abendzeit. Aufpassende Diebe haben das nämliche Signal für das ihrige genommen, um den von Menschen nun entleerten Hof und Ställe zu bestehlen. Wenn daher diebische Leute des Orts wohnhaft sind, oder besondere Zeiten diebische Einbrüche häufiger machen, so muß das Signal zum Essen zu solcher Zeit lieber unterlassen, und die Leute zusammen gerufen werden. Da aber auch im Winter des Abends die Arbeit aufhöret; so kann auch das Gesinde sich einzeln nach und nach in der Eßstube einfinden, allda warten, bis die ganze Gesellschaft beysammen ist, um sodann die Mahlzeit zugleich anzufangen. Es mag nun aber hiermit gehalten werden wie es immer seyn kann, so muß währender Mahlzeit zuweilen auf den Hof hinaus gegangen, und nachgesehen werden, ob alles richtig ist. Sind aber gefährliche Zeiten vorhanden, so muß ein Dienstbothe nach dem andern, wechselsweise, währender Mahlzeit draußen auf dem Hofe bleiben und nachessen, wenn er nicht voraus hat essen können. Wo sehr große und weitläuftige Höfe sind, da kann man auch den Nachtwächter, des Morgens und Abends, auf den Hof zur Wacht bestellen.

14) Die Schlüssel zur Speisekammer und Keller müssen nicht dem Gesinde ohne Unterschied anvertrauet werden.

Da Gelegenheit Diebe macht, so muß man, durch gleichgültige Anvertrauung der Schlüssel zur Speise- und Vorrathskammer, oder zum Keller, den Dienstbothen nicht Anlaß geben, Untreue auszuüben. In großen Hauswirthschaften muß freylich eine Ausgeberin oder Hausjungfer über alles gehen, und es ist

große Erleichterung für die Hausmutter, wenn sie eine ehrliche Person um sich hat, und sich auf ihre Rechtschaffenheit verlassen kann.

Es sind aber auch kleinere Haushaltungen, in welchen keine besondere Ausgeberin, oder Hausjungfer, kann gehalten werden; aber doch eine Person aus dem gemeinen Haufen der übrigen Mägde, eine so genannte Hausmagd, oder auch Küchenmagd, muß ausgesuchet werden, welcher denn auch freylich öfters die Schlüssel anzuvertrauen sind.

Den übrigen Mägden müssen die Thüren zu Kammer und Keller nicht offen seyn. Ist die Frau des Hauses zu sorglos oder Bequemlichkeitliebend, so muß sie es sich selbst Schuld geben, wenn das Dienstvolk heimliche Näschereyen und Diebereyen ausübet. Es sind doch manche Vorräthe, an denen man nicht sogleich das Entwendete sehen kann, und die Länge der Zeit machet endlich diese Hausgenossen immer dreister, daß der Hausmutter ihre Untreue in groben Ausbrüchen erst zu spät endlich offenbar wird. Und gesetzt auch, daß nichts von den Vorräthen der Kammer und des Kellers diebischer Weise aus dem Hause verschleppet wird, oder die Mägde den Knechten etwas heimlich zutragen, wie doch bald zu geschehen pflegt: so gewöhnen sie sich nur naschhaft zu seyn, verachten die gemeine Mahlzeit bey Tische, und suchen sich durch Näschereyen schadlos zu halten.

15) Dem Gesinde soll nicht frey stehen, von der übrig bleibenden Speise der Mahlzeit an Fremde zu vergeben.

Die Hausmutter denket unrecht, daß es einerley sey, ob das Gesinde die vorgesetzten Schüsseln leer machet,

machet, oder nicht, und letztern Falls die Ueberbleibsel nach Gutdünken wegschenket, oder hinträgt, wohin es will. Man gewöhnet das Gesinde hiermit zu mehrern eigenmächtigen oder willkührlichen Verwendungen herrschaftlicher Güter. Und jedem ersten Schritte dazu soll man sich entgegen setzen.

Außerdem kann auch solches frey gelassenes Verwenden der Ueberbleibsel einer Mahlzeit, einer Unterhaltung schlimmer Verkoppelung mit Leuten außerhalb dem Hause zur Nahrung dienen, und man wird, wenn man Acht giebt, merken, daß schon in der Nähe des Hauses bestellte Auspasser warten, um das von dem Gesinde herausgegebene Essen fortzutragen.

Die Ueberbleibsel einer Mahlzeit, wenn solche nicht zu einer künftigen nachfolgenden aufzuheben sind, müssen mit Vorbewußt der Hausmutter verschenket werden. Und wenn ihr von dem Gesinde Leute vorgeschlagen werden, denen der Rest der Speise gegeben werden könnte, so muß sie es beurtheilen, ob es dem herrschaftlichen Interesse nicht entgegen sey, und heimliche Verbindungen dadurch begünstiget werden sollen. Es werden sodann der Hausmutter ehrliche Hausarme ihres Orts nicht unbekannt seyn, welche mit den Ueberbleibseln einer Mahlzeit erquicket werden können.

16) Die Hausmutter muß zu Zeiten in die Eßstube hinein gehen, und sehen, ob Ordnung und gute Tischzucht obwalten.

Wenn, besage der 10ten Regel, die Speisen in Portionen vor der Mahlzeit in der Küche zertheilet, und in eine solche Ordnung geleget worden, daß alte und größere Leute ihre größere, unerwachsene Jungens

und Mägdlein kleinere Portionen bekommen sollen: so muß die Hausmutter, welche die Schlüssel auch nach solcher Ordnung hinstellet, oder hinstellen läßt, daß jeder für seiner Thür, wie man saget, das ihm zukommende Stück finde, auch bisweilen nachsehen, ob diese ihre Ordnung auch nicht verkehret werde. Leichtfertige Knechte oder Ochsenjungens drehen zuweilen die Schüssel, daß vor dieser oder jener Magd das kleinste Stück zu stehen komme, und das ihrige einem andern zufalle. Solcher Leichtfertigkeit kann durch öftere Besuche der Hausmutter vorgebeuget werden.

Es ist auch wohl hin und wieder gebräuchlich, daß der ganzen Gesindegesellschaft an gewissen Tagen, dergleichen z. E. Sonn- und Festtage sind, Bier bey der Mahlzeit gegeben werde. Die Knechte maßen es sich leicht an, den Bierkrug für sich zu behalten, und die Mägde nicht mittrinken zu lassen. Auch solche Unordnung kann durch hausmütterliche Besuche abgewendet werden.

Vielmals werden die Mahlzeiten dazu gemißbraucht, daß einem Tischgesellschafter von allen übrigen mit höhnischen und feindseligen Reden zugesetzet, und ihm das Leben sauer gemachet werde. Die der Herrschaft getreuesten Dienstbothen, oder die Köchin und Hausmagd, die außer der Mahlzeit keine Gemeinschaft mit dem übrigen Gesinde haben, müssen bey Tische am meisten herhalten. Diesen Leidenden muß der Zuspruch der Hausmutter bey Tische auch Erleichterung verschaffen. So können auch die Zotenreißer durch unvermuthete Dazwischenkunst einer christlichen und ehrbaren Matrone gezüchtiget werden. Mit einem Worte, es kann durch die öfters, von dem Hausvater sowohl als der Hausmutter, der Tischgesellschaft wiederfahrende Besuche vieles, der Ordnung und

und guten Tischzucht entgegenlaufendes Unwesen, unterbrochen und vertilget werden.

Unter die von der Hausherrschaft zu erhaltende gute Tischzucht setze ich oben an **das Tischgebet vor und nach der Mahlzeit.**

Ich weiß es wohl, daß viele Herrschaften sich in Ansehung dieses Puncts modern aufführen, und für ihre Personen das Tischgebet als eine Reliquie des Aberglaubens oder der Einfalt verwerfen, und ihren Hausgenossen, die sich eben auch nicht mehr lächerlich machen wollen, eine ihrer Meynung nach unnütze Formalität gern erlassen. Ein vor Kurzem verstorbener berühmter Philosoph machte in meinen Studentenjahren, in einer metaphysischen Vorlesung, einst eine Digression, und moquirte sich über das Tischgebet aus dem Grunde: daß es nicht an dem rechten Orte angebracht sey; weil man vor Tische keine Andacht habe, sondern mit seinem, von einem hungerigen Magen gestimmten, Herzen oder Gedanken nur aufs Essen gerichtet sey. Nach Tische aber hieße es: Ein voller Bauch betet nicht gern (Plenus venter non studet, orat, libenter). Der Herr Professor hatte gemeiniglich das zahlreichste Auditorium, und wie ich an der Mine der meisten Zuhörer merken konnte, so winkten sie ihm, in dem neuen philosophisch witzigen Einfalle, den Beyfall zu. Nach zehen Jahren noch kam mir ein Excerptenbuch eines seiner Schüler auf der Akademie zur Hand, der hatte dieses Raisonnement auch nach meiner Zeit gehöret, und sich mit einem NB. eingeschrieben. Ich muß also denken, der akademische Lehrer werde viele hundert seiner Schüler vernünftiger über das Tischgebet gemachet haben. Nur ich und mehrere andere fühlten geheimen Unwillen über diese unphilosophische Lehre; denn wir hatten von Kindheit an die angesehensten Männer weltlichen und geist-

lichen Standes, und in ihren Häusern auch Gesinde, mit so großer Inbrunst und Andacht vor und nach Tische beten gesehen und gehöret (denn sie beteten nicht blos die gemeinen überall aus dem Katechismus bekannten Formularen, sondern auch aus dem Herzen), daß wir die so exemplarische Rechtschaffene unmöglich als Heuchler, oder Unandächtige, uns gedenken konnten.

Gesetzt, aber nicht zugegeben, daß das Tischgebet durch Eßgedanken kein wahres Gebet seyn könnte, so wollte ich es, als eine vortreffliche **Zucht zur Geduld**, unter meinem Gesinde doch beybehalten; wenn ich gleich alle übrige wahre Absicht und Wortheil vom Gebete bey Seite setze. Der von Eßlust außer sich gesetzte Knecht sieht und riechet einen delicaten Braten oder Stück Fleisch. Er soll aber erst beten, das heißt, er soll seinen sinnlichen Affekt zügeln, er soll in der Geduld geübet und zurückhaltend bleiben; er soll täglich dreymal beten, das heißt, dreymal soll seine Geduld des Tages auf die Probe gestellet, und mir immer durch das Tischgebet bewährter werden. Ihm fehlet aber der Geist der Religion, die Geduld reifet bey ihm nicht zur Tugend? Es sey darum! Es ist mein Interesse, wenn er nur noch mechanisch geduldig ist und bleibt. Denn seine Geduld dienet meinen Pferden und Ochsen zur Gesundheit und zum Leben. Mit Ungeduld kann er mir meine Thiere tödten oder unbrauchbar machen. Er hat sie in seiner Gewalt. Das geringste Zuchtmittel, meinen Knecht in der Geduld zu üben, will und darf ich, meines ökonomischen Wohls willen, nicht verwerfen. Es ist schwer, neue Mittel in Schwung zu bringen. Sind schon alte im Gebrauche, so muß ich sie nur nicht abkommen lassen. Dieses ist weniger schwer. Könnte ich moderner Spartaner aber wohl mehr thun?

In

In allem Ernste sollte es doch jeder Hausherrschaft, um ihres eignen Nutzens willen, darum zu thun seyn, das Tischgebet in Ehren zu halten. Das Essen ist bey unzähligen Menschen nicht was es seyn sollte, wenn es Völlerey oder Fresserey gewesen. Der Misbrauch muß den guten Gebrauch nicht aufheben. Es ist eben so mit dem Tischgebete. Es kann von unzähligen ohne Andacht gebetet werden. Man suche sie aber zu erwecken. Ueberhaupt ist ein jedes Gebet immer eine Art des Andenkens an Gott, des Dankes und der Unterwürfigkeit gegen denselben. Es ist doch wohl besser einiges, als gar kein Andenken. Dieses kann ja aber wohl noch einmal lebhaft werden. Wer betet, wenn er gleich nicht recht betet, zielet doch noch auf Gott; wer aber gar nicht mehr betet, der denket gar nicht mehr an ihn. Wer noch nicht aufgehöret hat zu beten, der kann künftig noch wohl einmal recht beten.

Wenn wir das Andenken an Gott, mittelst des Gebets, bey unsern Hausgenossen in Achtung setzen und erhalten, so fördern wir unsre Wirthschaft gar sehr. Könnten wir ihnen nur völlige religieuse Gesinnungen beybringen, so verwandelten wir Gesindenoth in Gesindeglück, und den Hausstand in ein Elysien.

Ich segne noch in Gedanken einen vor wenig Jahren verstorbenen hochberühmten Minister, der sich in Ansehung des Tischgebets heroisch aufzuführen wußte. Er kam zuweilen aus der Residenz aufs Land, und brachte allerley Reisegefährten mit, um sich sowohl nebst ihnen zu erholen, als auch, in der Bewirthschaftung seiner Güter, Kundschaft zu haben. Er war kein abgelebter Greis, der zuletzt aus natürlicher Furchtsamkeit oder Schwäche, die Fehler der Jugend durch abergläubische Kleinigkeiten aussöhnen wollte. Nein, er war in den besten Jahren. Er besaß eine

große Gelehrsamkeit, und stand seinem glänzenden Posten mit größter Geschicklichkeit vor. Er, nebst seiner Tochter, beteten das Tischgebet wechselsweise laut. Er sah, daß einige seiner Reisegefährten lachten. Man höre nun einmal zu, wie der würdigste Minister seine Freunde strafet. Ihr könnt immerhin, spricht er, mich und meine Tochter auslachen. Einer meiner Bedienten könnte allenfalls das Gebet hersagen, wenn ich das Selbstbeten zu Tische mir unanständig halten könnte. Wer seiner guten Sache gewiß ist, kann nicht beschämt in sich selbst seyn; und ihr, meine Freunde! würdet vielleicht weniger gelacht haben, wenn ich meine Laquaien hätte beten lassen. Aber ich bin Hausvater und habe meine Hausgenossen mit meinem Exempel immer lehren wollen, wie sie, bey der Gabe, an den Geber denken, und ihm danken sollen. Sie sollens nie sehen oder hören, daß ich meine Gewohnheit, selbst zu beten, ablegen werde, und meine Tochter kennt ihren Gott auch zu gut, als daß sie ihn der Welt aufopfern wollte.

Ich komme, Gott sey Dank! noch in manche angesehene Häuser, wo ich sehe, daß Hausvater oder Hausmutter, wenn sie in die Gesindestube kommen, oder in ein ander Gemach durchgehen müssen, daß sie, wenn das Gesinde betet, stehen bleiben, die Hände falten und das Gebet ehren, wenn gleich Gäste zugegen sind, die alle altväterische religieuse Gebräuche schon längst unter die Bank gestecket haben; ohne Zweifel, weil es ihnen an Heldenmuth fehlet, Bekenner zu seyn: so wie man, aus Kleinmuth und Zaghaftigkeit überhaupt, keine Laster oder böse Gewohnheiten überwinden und sich bessern kann.

Das Tischgebet ist ein Theil des häuslichen Gottesdienstes, darauf unsere Vorfahren so viel hielten, und deshalb mit ihrem Gesinde mehr ausrichten konnten,

ten, als heutiges Tages, da Kaltsinn gegen die Religion von den Herrschaften angetönet und auf das Dienstvolk gekommen ist. Die allergeschärftesten Gesindeordnungen können uns die Triebfedern des gesindlichen Fleißes, der Treue und Ergebenheit, nimmermehr so spannen, als jene Religionspflicht aus dem Andenken Gottes: die Knechte sollen ihren Herren unterthänig seyn, in allen Dingen zu gefallen thun, nicht widerbellen, nicht veruntreuen, sondern alle gute Treue erzeigen, auf daß sie die Lehre Gottes, unsers Heilandes, zieren in allen Stücken. Ihr Knechte (Mägde), seyd gehorsam euren leiblichen Herren als Christo. Lasset euch dünken, daß ihr dem Herrn dienet, und nicht den Menschen. Und wisset, was ein jeglicher Gutes thun wird, das wird er von dem Herrn empfahen, er sey ein Knecht (Leibeigener) oder ein Freyer (ein Dienstbothe, der sich auf gewisse Zeit freywillig verpflichtet hat). Tit. 2, 9. 10. Eph. 6, 5-9. Ich werde an seinem Orte in der Folge durch Factums darthun, was häuslicher und gemeinschaftlicher Gottesdienst mit dem Gesinde für große Dinge in der Haushaltung gethan, und noch thun sollte. Nur eines will ich in Ansehung des Tischgebetes noch sagen: daß es Zufriedenheit mit den vorgetragenen gegenwärtigen Speisen lehren könne und solle. In den Häusern des Mittelstandes fühlet der gemeine Mann seinen Abstand zu stark, da er täglich vor Augen sieht, daß seine Herrschaft besser esse und trinke. Nirgends kann das Dienstvolk mehr zum Neide, heimlichen Widerwillen, und verdrossener Leistung des Dienstes gereizet werden, als in diesen Häusern. Man lasse und lehre das Gesinde die Tischgebete, zum Andenken des Gottes, verrichten, der jedem Menschen in der Welt seinen Posten angewiesen hat; und der daher Unzufriedenheit des Menschen mit seinem Stande, folglich

auch

auch Ungenügsamkeit an der geringen Kost des niedern Standes, als Empörungen in seinem Reiche ansehen und strafen muß.

17) Eine jede Person der Tischgesellschaft muß ihren beständigen Sitz oder Stelle unverändert haben und behalten.

Außerdem, daß die Ordnung der Portionen in der Schüssel nicht erhalten werden könnte, so wird manchen andern unangenehmen Begebenheiten vorgebeuget, wenn es einmal zur Tischordnung und Hausgesetz geworden ist, daß jeder Tischgesellschafter seinen eigenen Platz bey Tische behalten und nicht abändern muß. Es entstehen Zänkereyen, wo nicht etwas schlimmeres daraus: wenn sich jeder bald diesen bald jenen Platz erwählen, eine Zeitlang dabey bleiben, dann einen andern Tischgesellschafter von seinem Orte verdrängen, und die ganze Gesellschaft in ihrer Reihe umkehren darf; wie es etwa dem eigensinnigen, dem zänkischen, dem wunderlichen, dem rachgierigen Gesellschafter einfallen möchte. Man lasse die Ordnung der Sitze, wie sie vor zehen, zwanzig, und mehrern Jahren im Hause gewesen ist.

Jene junge und unerfahrne Hausmutter, deren Fehler überhaupt noch war, Herablassung zu denjenigen, die unter uns sind, von Familiarität oder Gemeinmachung mit ihnen, nicht zu unterscheiden, kam einst in ihre Gesindestube bey der Mahlzeit, und sagte: Knechte und Mägde! ihr müßt hübsch bunte Reihe machen, und euch so bey Tische setzen, wie wir Vornehme es zu thun pflegen, da jede Dame bey einem Chapeau zu sitzen kömmt. Schön! sie half selbst ordnen, daß jeder Hans bey seiner Grete zu sitzen kam.

Das

Das gieng eine Zeitlang gut. Aber es ward eine Tragikomödie daraus. Die Hänse, die, im Geschmacke der großen Welt, das Unbeständige und Neue genießen wollten, wechselten unter einander ihre Greten öfters mit Ribbenstößen, bis zuletzt eine schreckliche und blutige Schlägerey die Wiederherstellung der alten Sitte nothwendig machte.

18) Sollte es wohl besser seyn, statt der Suppe, des Morgens, dem Gesinde Kaffee zu geben?

In den Städten ist es schon lange Mode gewesen, des Morgens dem Gesinde zum Frühstück Kaffee zu geben. Die Herrschaften lassen den Mägden, entweder den von ersteren abgetrunkenen Kaffee wieder aufkochen, oder geben ihnen Geld, sich welchen zu kaufen; ingleichen zu Zucker, oder welches am gewöhnlichsten, zu Syrup. Die Herrschaften vermeynen auch dabey ganz gut zu gehen, weil ihnen theils der Kaffee in der Küche von den Mägden doch würde abgetrunken, und der Abgang mit nachgegossenem Wasser ersetzet werden; theils, weil die Bereitung dieses Tranks weniger Holz und Zeit erfordert; theils, weil die Suppe ihren Theilen, dem Brod, Mehl und Butter, nach, eben so hoch, wo nicht höher, zu stehen komme. Man will nun auch schon in Dorfwirthschaften hin und wieder die Suppe des Morgens abschaffen, und das Modegetränke einführen.

Ich bin einer solchen Neuerung gar nicht geneigt, und habe, wie ich glaube, völligen Grund dazu. Angenommen, aber nicht zugegeben, daß in städtischen Häusern, das aus Kaffee bestehende Frühstück, wohlfeiler sey, als eine Suppe (wenn die Suppe keine

gemeine

gemeine Suppe ist, so kann sie freylich theurer fallen, aber so sollte es doch nicht seyn,) so muß man hierbey hauptsächlich auf den Magen sehen, der gefüllet werden, und seine Fülle nicht stracks verlieren soll. **Kaffeetrinker sind unvermögend bey starker Leibesarbeit lange auszuhalten.**

Mir ist vor vielen Jahren ein Dorfeinwohner bekannt worden, der sich zum Kaffeetrinken des Morgens bereden ließ. Er mußte des Morgens um 4 Uhr mit seinen Knechten in der Scheune dreschen. Allein er wurde bald matt, und da er vorhin, unter seinen Leuten, mit dem Dreschflegel den stärksten Schlag halten konnte: so verließen ihn die Kräfte, nicht nur in Ansehung dieser Meisterschaft, sondern er konnte auch, in Ansehung der Zeit, mit seinem Kaffee nicht bis an den halben Mittag herankommen. Er kehrte daher wieder zu seinem altväterischen Frühstück zurück, und mit demselben auch zu seiner vormaligen Stärke und Dauerhaftigkeit bey der Arbeit.

In unsern Tagen ist bey dem Ackerbau und Landwirthschaft eine neue Epoche entstanden. Man rafiniret überall, wie man dem Erdboden mehrere Producte abgewinnen wolle. Werden wir deshalb glücklicher seyn, als unsere Väter: wenn es uns an Absatz der mehr gewonnenen Früchte fehlet? wenn unsere Mühe oder Fleiß nicht hinlänglich bezahlet wird? wenn, mit einem Worte, die ländlichen Producte zu wohlfeil sind? wodurch Bürger und Bauer dergestalt leiden, daß ein Zweifel an diesem letztern Satze heutiges Tages Ignoranz heißt? Ist nicht die Klage unter Hausvätern und Hausmüttern auf dem Lande so allgemein, daß sie ihre Waaren zu wohlfeil verkaufen müssen? Nun, meine lieben Mitgenossen! wissen wir wohl, worüber wir schreyen? Verstehen wir uns recht auf unsere Vortheile? Wir selbst trinken Kaffee, und

wollen dieses Getränke noch allgemeiner machen, heißt das nicht unsere Producte immer mehr heruntersetzen? Sollten wir nicht lieber die Consumtion der Erzeugnisse unsers Landes befördern?

Es kann etwa nach hundert Jahren, wenn die Population in Deutschland ununterbrochen fortgeht, kaum nothwendig werden, daß unsere späte Nachwelt, bey sehr vermehrter Volksmenge, sich nach ausländischen Producten erst umsehen muß: wenn etwa dann erst die einheimischen unzureichend wären, die Landeseinwohner zu ernähren. Wenn unser Vaterland nur bis dahin noch klingende Münze genug hat, den Ost- und Westindianern Kaffee abzukaufen, diesen Indianern, die uns nicht von unsern Landesproducten so viel abnehmen, oder Waaren gegen Waare umtauschen, daß unser baares Geld im Lande bliebe. Ein von Wasser volles Gefäß muß immer geringern Inhalts werden, wenn ich Wasser abzapfe, und nicht den Abgang mit gleich vielem Zugang ersetze. Gerade dieses Verhältniß ist das unsrige, in Ansehung des für den Kaffee ausgehenden Geldes.

Gehört nun wohl viel Kopfbrechens dazu, um zu finden, daß uns Patriotismus von der Gemeinermachung des Kaffee abhalten müsse? Man redet und schreibet heutiges Tages viel von Patriotismus, oder Vaterlandsliebe. Und die am meisten davon reden und schreiben, erbauen uns doch schlecht durch ihr eigenes Exempel. Soll der Patriotismus ächt seyn, so muß sein Gold im Schmelztiegel gereiniget seyn. Wenn ich aber die Schlacke der Kaffeetrinkerey ihm nicht benehmen kann, so muß er mir weniger gelten. Der Patriot stehe mir also seine Probe am Kaffee aus.

Man ist mit Regenten übel zufrieden, wenn sie den Kaffee hoch impostiren. Dieses sind aber nur diejenigen, die sich nicht die Mühe geben, den Nutzen

solcher

solcher Impostirung, im Ganzen, zu überschauen. Man sieht gemeiniglich nur auf Privatnutzen. Aber wo soll der für einzelne Familien herauskommen? Ich werde es im dritten Theile der Hausmutter bis zur höchsten Evidenz erweisen, daß in vielen Häusern des Mittelstandes darum kein Ueberschuß der Einnahme gegen die Ausgabe sey, weil Kaffee darinn getrunken wird. Doch ich will nur hier gleich etwas davon sagen. Vor unserer Zeit wurde in solchen Häusern für Kaffee jährlich eine Ausgabe von dreyßig, vierzig, funfzig Thalern ersparet, weil sie keinen Kaffee trunken, und solche baare Ausgabe nicht machen durften. Hatten nun diese Familien zwanzig oder dreyßig Jahr hausgehalten, so hatten sie am Ende ein Capital von vielen hundert oder einigen tausend Thalern erübriget, und ihren Kindern vererbet. Dieses Capital können ihre Kinder nun nicht mehr erübrigen. Wo bleibt es denn? Es ist in Ost- oder Westindien.

Was will man nun noch viel über schlechtere Zeiten, als ehedem, klagen? Einzelne Familien, diese oder jene Classe des Mittelstandes, kommen um des Kaffee willen nun zu gar keinem Nothpfennig mehr. Aus dem ganzen Lande gehen jährlich viele Tonnen Goldes fort, und verschwinden. So viel Geld aus dem innländischen Zirkel hinweg, muß dem vaterländischen Gewerbe immer nachtheiliger werden. Man sinne doch bey Leuten des Mittelstandes auf ein Surrogat für den Kaffee! Gesetzt es wäre viel theurer, wenn nur Landesproducte die Ingredienzien sind. Unser Geld bleibt doch im Lande. Hier bekömmt es doch eine Hand von der andern, bald auf diese, bald auf eine andere Weise, wieder. Wenn aber aus Indien? Und wenn bey der Gesindespeisung, besonders auf dem Lande, des Morgens, der kürzeste Weg gesuchet wird: so gebe man seinen Leuten einen Schluck

Brandt-

Brandtwein mit Butterbrod, als auf welche Weise doch die Consumtion eines einheimischen Products befördert wird. Weil aber baare Ausgabe für Brandtwein, den meisten, sonderlich dem geringen Landmanne, nicht anzurathen wäre, so bleibe er ja bey der Suppe des Morgens, so werden Dauerhaftigkeit und Leibesstärke, die Summe der Arbeiten, nicht vermindert.

19) Dünne Suppen sind den dicken vorzuziehen.

Es scheint eine Kleinigkeit zu seyn, dem Gesinde bey den Suppen zu Gefallen zu leben, und, wie es gemeiniglich begehret, die Suppen ihm recht dicke oder steif kochen zu lassen. In wohlfeilen Jahren würde diese Art Suppen zu kochen, in manchen Häusern eben nicht sehr geachtet werden. Aber in theuern Jahren wenigstens, sollte es ihnen doch nicht einerley seyn, ob die Suppe dick oder dünne gekochet ist.

Die Suppen, des Morgens für das Gesinde, werden entweder mit eingebrocktem Brodte oder Mehle, oder wenn es Hirse- und Grützsuppen sind, von Hirse oder Grütze, bald mit, bald ohne Brod, verfertiget. Wenn die Suppen erster Art, von eingebrocktem Brodte recht steif werden sollen, so muß noch weit über die Hälfte mehr Brod genommen werden, als wenn sie nur dünne sind. Nur das geringste Maaß, die Hälfte Brod mehr angenommen, welcher Unterschied? Angenommen nun, daß etwa in einem großen Hause jährlich sechs Scheffel Brodkorn für die Suppen, wenn sie dünne sind, gerechnet werden können: so kommen bey dicken Suppen, wenigstens zwölf Scheffel Brodkorn, zum Einbrocken als Brod, oder zum Einrühren als Mehl, in Anschlag.

Wollte jemand denken, es ist einerley, das Gesinde ißt das Brod in der Suppe, oder außer derselben, mit Butter oder Käse; es muß ja doch woran satt werden. Wem es um die Sparsamkeit nicht zu thun ist, der kann bey seiner Denkungsart bleiben. Allein die Hälfte des Brodts, wo nicht mehr, sparen zu können, muß mir ja doch die Summe aller übrigen vernünftigen Ersparungen vermehren helfen.

Wenn das Gesinde hartes, und nicht in der Suppe weich, und zu Brey gekochtes Brod ißt: so wird das erste zur Sättigung nicht nur geschwinder dem Magen genügen, sondern auch länger im Leibe gegenhalten, und nicht so geschwinde den Magen leer zurücklassen. Es muß einer Hausherrschaft an Aufmerksamkeit abgehen, wenn sie nicht inne geworden, daß diese oder jene weiche, leicht zu verdauende Kost, bey arbeitsamen Gesinde, nicht so lange gegenhalte, als eine andere derbe Kost, Ertüffeln und Erbsen. Letztere thun wenigstens dreymal mehr zur Sättigung und längerm Gegenhalt, als erstere.

Der Zweck der Suppen ist schon erreichet, wenn nur das Gesinde etwas warmes in den Leib bekömmt. Und es wäre doch nur Tändeley, wenn man das Dienstvolk der Herrschaft gleich achten, und denken wollte, leicht zu verdauende Speisen seyn ihm zur Gesundheit. Umgekehrt, mehr derbe als weiche Speisen, wenn es nicht kränklich oder weniger dauerhaft bey der Arbeit werden soll.

20) Frisches Brod.

Aus gleich guten Gründen sollte frisches Brod eben nicht oft zu Tische kommen. In manchen Bauerhäusern ist der Fehler nur zu gemein. Man backet nicht eher, als bis gar kein altes Brod mehr im Hause

Hause gefunden wird, damit das warme und neue Brod sofort angegessen werden könne.

Es ist der Sparsamkeit und Gesundheit zugleich zuwider, oft und vieles neugebackenes Brod zu essen. Wenn ein altes Brod zu einer Mahlzeit oder Tag hinreichet, so werden zwey frische, gleicher Größe und Gewichts, kaum für solche Frist, hinreichen. Man ißt aber solches neugebackenes Brod einige Tage hindurch noch als frisches, daß also statt zwey Pfund Brod für eine Person, an die vier bis sechs Pfunde täglich, drey bis vier Tage hindurch, drauf gehen.

Das Dienstvolk kann um seiner angestrengten Arbeit willen freylich wohl mehr vertragen, als andere Menschen etwa von einer sitzenden Lebensart. Allein da das so wohlschmeckende frische Brod, einige Tage hinter einander, von selbigem gegessen wird: so zieht es sich doch öfers davon Unverdaulichkeiten zu, und fast die meisten Fieber rühren bey dem gemeinen Manne von zuviel gegessenem frischen Brodte her.

Es ist, wenn man auch aus Temperamentsgüte den mehrern Aufgang im frischen Brodte dem Gesinde wohl gönnen könnte, doch rathsamer, ohne Noth nie das alte Brod ganz alle werden zu lassen; und sich so einzurichten, daß man, nach dem Backen, noch drey bis vier Tage, altes Brod essen könne. Um aber doch seine Güte, dem Gesinde ohne Schaden seiner Gesundheit zu erzeigen, so backe man ihm einige gemeine Kuchen, wenn Brod gebacken wird, und gebe solche Kuchen auf den Tisch, um sie zur Butter, Muß oder Oel, zu essen; nachdem sie vorhin das alte Brod, zu ihrer Vorkost oder Fleisch, haben essen müssen. Auf diese Weise sind die Leute außer Gefahr, durch zuviel gegessenes frisches Brod, oder ihm gleich zuviel gegessenen Kuchen, krank zu werden. Wie dergleichen ge-

meine Kuchen aber zu backen sind, wird an seinem Orte gewiesen werden.

2) Kuchen, wie und wenn er zu geben?

Man wird, in dem Kapitel von Kuchen, verschiedene Arten derselben antreffen, und es muß mit denselben nicht überall auf einerley Weise, in Ansehung der Güte und Zeit, gehalten werden. Es sind gemeine Kuchen, Festtags- und Aerndtekuchen.

In guten Ländern werden, weil es an Waizen nicht fehlet, keine Kuchen aus Roggen, sondern blos aus Waitzenmehl gebacken. In Mittelländern sind beydes, Kuchen von Waitzen-, und Roggen- oder Gerstenmehl. In geringern Ländern, weil da kein Waitzenbau ist, nimmt man auch kein Waitzenmehl zu Kuchen, sondern allein Roggen- oder Gerstenmehl.

Jede Hausmutter muß nun ihre Klasse kennen, ob sie Waitzen- oder Roggenmehl zu denen, ihres Orts gebräuchlichen Kuchen zu nehmen habe. Und da der gemeine Mann die Kuchen, worunter viel Butter kömmt, mürbe nennt; diejenigen aber, denen es an Butter fehlet, und nur aus bloßem Waitzenmehl und Wasser gebacken sind, nicht mürbe nennt: so ist auch immer voraus zu wissen, ob mürbe Kuchen, oder nicht, gebräuchlich sind.

So wenig sich das Gesinde seine Kuchen abbringen läßt, so wenig muß auch die Hausmutter neue, sowohl in Ansehung der Güte, als der Zeit, aufbringen.

Ich habe es schon erlebet, daß dieses und jenes Haus keine Tagelöhner in der Aerndte bekommen konnte, weil man die gewöhnlichen Kuchen ihnen nicht mehr geben wollte. Sie ließen sich entschuldigen, und wenn sie um Arbeit angesprochen wurden, zurück sagen: daß, da den Schnittern keine Kuchen mehr

gegeben

gegeben würden, sie nur dahin zur Arbeit giengen, wo sie welche essen könnten.

Auch in Ansehung der innern Güte muß nichts Neues vorgenommen werden. Wenn Waitzenkuchen einmal eingeführet ist, so soll man ihn nicht in Roggenkuchen verwandeln. Denn es ist hierbey immer voraus zu setzen, daß des Orts kein Waitzen dürfe angekaufet und baares Geld dafür ausgegeben werden. Man kann sodann immer jenes uralte Sprüchwort gelten lassen: Du sollt dem Ochsen, der da drischet, das Maul nicht verbinden.

Es sind mancherley Arten Oster- und Pfingstfladen, in gewissen Ländern, seit so vielen Jahrhunderten gebräuchlich. Man bleibe dabey, und richte sich nach dem: Ländlich, sittlich.

Sind der Gegend sogenannte Christstollen zu Weihnachten (eine Art länglichter Kuchen) gebräuchlich, warum sollte man die Freude, dergleichen Kuchen von uns zu empfangen, dem Gesinde entziehen wollen?

Doch, außer solchen genannten und etwa mehrern besondern Zeiten, muß auch die Hausmutter nicht neuerlich, noch mehr andere Zeiten, mit Kuchen, ihrer und andern Haushaltungen zum Schaden, feyerlich machen. Sind die Kuchen der innern Güte nach nicht mürbe gebacken worden, so mache man auch nichts Neues. Wo nur sogenannte Bärmkuchen von Roggenmehl bekannt sind, da bleibe man mit sogenannten Napf- oder Aschkuchen (Kuchen von Butter, Rosinen und Waitzenmehl) doch ja weg. Man würde sich und der ganzen Nachbarschaft durch solche Neuigkeiten Schaden thun.

22) Bier und Brandtwein.

Zu gewissen Zeiten wird dem Gesinde auch Bier gegeben. In den meisten Häusern des Mittelstandes, geschieht es des Sonntags, bey der Mittagsmahlzeit. Man pfleget auf die Person ein Quart oder Maaß zu geben. Und solches festgesetztes Maaß muß nicht geändert, und von dem Gesinde in etwas willkührliches verwandelt werden. Denn es wird sonst leicht eine Säuferey daraus, die in ehrbaren Häusern nicht zu dulden ist.

Hat der Hausvater außerdem sonst noch die Weise, daß er seinem Gesinde, nach einer außerordentlich schweren Arbeit, oder Wohlverhalten, eine Ergötzung mit Bier machen will: so muß es auch schon ein Hausgesetz seyn, daß dergleichen Bier nicht zum Uebermaaße gereichet werde.

Vielmals geschieht es, daß man Gäste mit ihren Kutschern, Knechten und Bedienten bey sich hat; diesen aber, aus Achtung für ihre Herren, frey gelassen ist, sich so viel Bier zu fordern, als sie wollen (wiewohl aber die Hausmutter, Hausjungfer oder Ausgeberinn, darinne nicht zu weit gehen sollen). Hier ist nun wohl Achtung zu geben, damit sich das Hausgesinde ihnen nicht zugeselle, eine Tabagie errichte, und auf Rechnung der fremden Kutscher, Knechte und Bedienten tapfer mit saufen möge.

Man muß solchen Unfug seinen Leuten durchaus nicht verstatten, und gleich das erstemal es seinen Hausgenossen aufgeben, mit fremden Domestiquen durchaus keine Trinkgesellschaft einzugehen. Es ist schon Duldung genug, daß letztere in fremden Häusern sich lustig machen, und nicht nur im Essen und Trinken, sondern auch, in Erpressung eines ganz unmäßigen Futterkorns für ihre Pferde, eine Art von Execution

tion ausüben; und sich hernach noch wohl bey ihren eigenen Herrschaften obendrein beschweren, als ob vornehmlich ihren Pferden kein Gastrecht widerfahren sey. Ein gewiß großer Unfug! um dessentwillen einst in einem gewissen Kreise sich adeliche Wirthe untereinander vereinigten, daß ihre Leute und Equipage, bey Gastereyen und Besuchungen, in den Dorfschenken, und nicht auf den adelichen Höfen, Quartier nehmen sollten.

In der Aerndte wird an den meisten Orten nur beym Kornmähen Bier gegeben; so wie bey dem Grasmähen Halbbier oder Speisebier. Auf Ritterhöfen und herrschaftlichen Aemtern ist es gesetzlich, daß der Schnitter täglich ein paar Maaß Bier empfange. In andern kleinern Haushaltungen ist auch ein gewisses täglich eingeführet. Wo dieses aber nicht ist, da giebt man den Schnittern, auf dem Felde und zu Hause, so viel sie verlangen. Sie müssen aber desto stärker arbeiten. Nur ist dahin zu sehen, daß sich die Leute nicht betrinken. Hat man aber Säufer von Herkommen, so mache man sich mit der Zeit von ihnen los. Denn außer einer, der Herrschaft schädlichen Verschwendung des Bieres, entsteht aus der Besoffenheit der Aerndtearbeiter manches große Unheil und Schlägerey unter den Leuten, wodurch die Aerndtearbeit öfters rückgängig gemacht wird. Denen brauberechtigten Landleuten ist ohnehin anzurathen, daß sie ihr Aerndtebier nicht zu stark machen. Denn wenn es bald zu Kopfe geht, und doch um der Hitze und Arbeit willen viel getrunken werden muß; so wird manchmal der beste Kerl ein Raisonneur, Zänker, Schläger oder Narr. So erhält man auch bey Mittelbier, das weder zu schwach noch zu stark ist, seine Leute zum besten gesund. Nur sehe man mit Fleiß dahin, daß so leicht kein saures Bier getrunken

 werde.

werde. Denn wenn dergleichen schon bey dem Bauer, weil er selbst gegenwärtig ist, und mit trinket, passiret, so wollen die Schnitter bey dem Mittelmanne es nicht immer gut heißen; da sie sich ihrer Unentbehrlichkeit, zur Zeit der Aerndte, fast immer am meisten bewußt werden.

Den Brandtwein, als ein einheimisches Product, wodurch unsere Kornconsumtion doch befördert wird, wollen wir gar nicht aus unsern Haushaltungen verbannen. Wenn er mäßig von unsern Landleuten getrunken wird, ist er ihnen gar nicht ungedeihlich. Eine kluge Hausmutter kann mit einer kleinen Dosis Brandtwein durch ihre Knechte große Dinge in der Geschwindigkeit ausrichten, und vielen guten Willen hervorbringen.

Der Brandtwein machet in vielen Provinzen, die sich nicht unter die Weinländer zu zählen haben, des Morgens in der Aerndte das erste Frühstück aus. Die Hausmutter muß die Leute an eine gewisse Dosis, mittelst eines beständigen Glases, gewöhnen. Nicht muß es den Schnittern verstattet seyn, mehr zu fordern; damit kein Taumel in den Kopf komme. Es ist unverantwortlich, wenn der ganzen Tischgesellschaft die ganze Bouteille auf den Tisch gesetzet wird, damit sich jeder einschenke, und auf Discretion lebe. Vielmehr, wie oben gesaget, muß nur so viel hingegeben werden, als es eine mäßige, und sich alle Tage gleichbleibende Dosis mit sich bringt. Wird bey der Mittagsmahlzeit, wenn etwa fette Speisen aufgetragen sind, dem Gebrauch des Orts gemäß, auch Brandtwein gegeben, so kann die Dosis noch kleiner, als des Morgens seyn; weil schon viel Bier getrunken worden, und das Betrinken, als eine Quelle der größten Unordnung und Schadens in der Wirthschaft, durchaus nicht eingeleitet werden muß.

Außer

Außer der Aerndtezeit wird auch wohl, an hohen Festen, des Morgens Brandtwein zum Frühstück gegeben. Gemeiniglich wird alsdenn Kuchen dazu gegessen, oder Butterbrod. Die Suppe aber muß denn ausfallen und nicht dazu gegeben werden.

So pfleget man auch wohl den Knechten, wenn sie des Winters, da noch kein Feuer in der Küche seyn und die Frühstückssuppe noch nicht bereitet werden kann, wenn sie so früh etwa mit Korn zur Stadt fahren sollen, ein Spitzglas voll Brandtwein zu geben. Es ist ein sehr kurzer Weg, die Leute abzufertigen.

Gewürze.

Die Geschicklichkeit, mit dem Gewürze in der Küche recht umzugehen, ist so angenehm als nützlich. Die Hausmutter hat, bey dem Gebrauche des Gewürzes zur Speise, den Zweck, 1) selbige wohlschmeckend, 2) für den Magen verdaulich zu machen. Ihre ganze Kunst besteht nun darinn, im Würzen der Speise weder zu viel, noch zu wenig zu thun, und welches die Hauptsache ist, die Speise, vornehmlich in der Gesindeküche, meistens allein mit selbst erbaueten, oder innländischen Gewürzen, zu bereiten.

Man theilet die Gewürze in süße, sauere, ölichte, salzigte und aromatischbalsamische Vegetabilien.

Die süßen sind Honig und Zucker. Der Honig muß überall gebrauchet werden, und der Zucker selten, oder gar nicht.

Die sauern in der Gesindeküche sind allein der Biereßig, oder wenn viel Obst im Hause ist, Obsteßig.

Oelichte sind Butter, Fett oder Schmalz, und Oel. In geringen Ländern bedienet man sich des Lein-

öls zu mancher Vorkost, und in Mittel- und guten Ländern sollte man das Mohnöl, oder gewisse andere einheimische Oele gemeiner machen, um das Baumöl abzuschaffen, und baare Geldausgabe in der Haushaltung zu ersparen.

Das gemeine Kochsalz ist unser Hauptgewürze, dessen wir bey nur wenigen Speisen entbehren können.

Unter den aromatischbalsamischen Vegetabilien müssen die ausländischen, theils wenig, theils gar nicht, gebrauchet werden. Wenn wir den Pfeffer und Ingwer ausnehmen, so müssen alle übrige aus der Gesindeküche meist gar wegbleiben.

Unsere einheimischen und von Dorfhaushaltungen selbst zu erbauende, würzende Vegetabilien sind, Sellery, Schnittlauch, Knoblauch, Zwiebeln oder Bollen, Petersilie, Wachholderbeere, Kümmel, Fenchel, Coriander, Dill, Beysuß, Roßmarin, Majoran, Salbey, Thymian, Pfefferkraut, Isop, spanischer Pfeffer, welcher letztere häufiger gebauet, und in den meisten Fällen, anstatt des ausländischen Pfeffers, gebrauchet werden sollte; wie wir denn noch nicht einmal alle unsere einheimische Kräuter und Wurzeln genugsam kennen, und versuchet haben, um sie zum Küchengewürze zu gebrauchen, und sie den ausländischen zu surrogiren.

Wir können sogar in der Gesindeküche schon, mit vielen unserer obgedachten einheimischen Vegetabilien, der Speise einen ungemein hohen Geschmack beybringen, wenn solcher eben so sehr in der Gesindeküche, als in der Küche der großen Welt, gesuchet werden sollte. Die Zwiebeln und der spanische Pfeffer, was vermögen sie nicht?

Es muß aber die Hausmutter dahin sehen, daß sie die inländischen vegetabilischen Gewürze, theils im grünen,

grünen, theils im trockenen Zustande, immer bey der Hand haben könne; indem einige im Winter z. E. Majoran, Pfefferkraut rc. nicht grün zu haben sind. Die Vegetabilien, die den Winter bey uns ausstehen, können theils im Garten gelassen, theils im Keller eingeschlagen werden. Z. E. Sellery, wovon nur allein die Blätter an manche Suppen, als Rind- oder Kalbfleischsuppen kommen, kann im Garten gelassen werden, und bedarf keiner sonderlichen Pflege; weil die Wurzel nicht auf den Gesindetisch kömmt, und daher nur in einem Winkel des Gartens etwa darf gehalten werden. Von denen im trockenen Zustande aber zu gebrauchenden aromatischen Vegetabilien muß man in Zeiten seinen Vorrath einsammeln, wie solches unter dem Kapitel, von Anschaffung und Aufbewahrung der Küchenvorräthe, mit mehrerm vorkommen wird.

Wenn es nun an so mannichfaltigem innländischen Gewürze nicht fehlet oder fehlen kann, so muß die Hausmutter sich auch nur meistens allein daran halten, und immer mehr verstehen lernen, ihre Speisen damit für den Geschmack wohl zu treffen.

Es ist noch immer der Fehler der Hausmütter des Bauerstandes, daß sie gewisse Speisen, nach Art der Vornehmen, denn recht zu würzen glauben, wenn sie solche mit recht vielem ausländischen Gewürze überladen. So pflegen manche das Rindfleisch mit Ingwer zu sehr zu überwürzen, da sie nur einen mäßigen Roßmarinstengel anlegen, und solchem Fleische hiermit einen ganz angenehmen Geschmack bereiten würden. So findet man es auch, daß dergleichen aus solchem niedrigen Stande, in eine gewisse Klasse des Mittelstandes hineinsteigende Hausmütter, fast alle ihre Speisen mit ausländischem Gewürze verderben. Wenn sie z. E. ein

ein Huhn mit einer Suppe zu Tische zu bringen, so ist wenigstens an eine einzige Hühnersuppe eine ganze Muscatennuß verwendet worden. Man fühlet denn mit der Zunge nichts als Muscatennuß; dergestalt, daß es eben so viel gewesen wäre, nur eine simple Wassersuppe gleich stark zu würzen, und das Huhn wegzulassen. Diese letztere wäre denn doch eine eben so starke und gute Gewürzsuppe, als die erste, gewesen.

Eben darinn thut sich nun die Hausmutter des Mittelstandes so sehr hervor, daß sie mit bloß innländischem Gewürze ihre Speisen schmackhafter machen und mehr sparen könne; etwa in solchem Verhältnisse, daß sie mit einer Muscatennuß wohl fünf Hühnersuppen, für den Gesindetisch aber wohl acht dergleichen Suppen bereiten, und dem guten Geschmacke doch nichts entnehmen dürfe. Es kann aber die Muscatennuß bey der Gesindespeisung wohl ganz und gar wegbleiben, und die Suppe doch recht schmackhaft bereitet werden.

Was aber bey jedem Essen des Gesindetisches für Gewürze besonders zu nehmen seyn, wird bey jeder Speise angezeiget werden.

Anweisung

wie die Speisen des gemeinen Mannes und des Gesindes zu bereiten.

Erstes Kapitel.

Suppen.

Unter den warmen Speisen, die auf den Tisch des Gesindes und des gemeinen Mannes kommen, sind die Suppen die täglichen. Sie sind, bey den Morgen- Mittags- und Abendmahlzeiten, entweder das einzige Essen, oder es werden noch andere Kosten in ihrem Gefolge gegeben. Alle Suppen können daher gar füglich, in Morgen- Mittags- und Abendsuppen, eingetheilet werden; da die Suppe nicht immer, in Ansehung solcher Tageszeit, einerley seyn und bleiben kann. So würde z. E. in ordentlichen Haushaltungen, die Bohnensuppe keine Morgensuppe abgeben. Sie ist allein eine Mittagesuppe, und würde nur äußerst selten auch zur Abendsuppe werden können. In manchen Häusern geht es freylich mit der Gesindespeisung drunter und drüber, es soll doch aber natürliche Ordnung seyn. Wenn aber diese den Wegweiser zu allen hausmütterlichen Geschäfften abgeben soll, so wird sie anrathen, theils des Morgens leicht und geschwinde zu bereitende Suppen, theils, in Ansehung der Diät, leicht und nicht schwer zu verdauende Morgensuppen, zu geben.

geben. Es soll daher bey jeder Suppe angezeiget werden, für welche Tageszeit sie sowohl gebräuchlich, als schicklich ist.

Außer der Tageszeit, wornach die Suppen einzutheilen sind, müssen sie noch als Alltags- Sonn- Fest- und Aerndtespeisen unterschieden werden. Daher wird bey jeder Suppe bemerket werden, wie sie auch, nach den Umständen solcher Zeit, verändert und bereitet werden müsse.

Es kann auch seyn, wie es wirklich ist, daß der Name dieser oder jener Suppe und Speise, nur ein Provinzialname sey: so wird der Leser doch aus der umständlich beschriebenen Verfertigungsart einer Speise ersehen können, welche Speise oder Suppe seines Orts, darunter verstanden werden müsse. Wenn ich z. E. die Ostersuppe beschreibe, so muß es aus denen angezeigten Ingredienzien oder Zuthaten derselben, klar genug seyn, von welcher Suppe die Rede ist.

Endlich muß es nicht erwartet werden, daß ich zu jeder Suppe oder Speise hinzufüge, daß sie gesalzen werden müsse. Dieses wird vorausgesetzet. Es wird genug seyn, wenn bey den verschiedenen Suppen oder Speisen besonders gesaget wird, daß sie mit Pfeffer, Ingwer, Salbey, Majoran u. s. w. gewürzet werden müsse.

1) Wassersuppe.

Es werden breite und ganz dünne Schnitte von schwarzem Brodte, in kochendes Wasser, mit hinzugefügter weniger Butter, gethan, darinn sie völlig erweichen müssen.

1) Die Suppe ist allein eine Morgensuppe; und wenn sie irgendswo eine Mittags- oder Abendsuppe ist, so kann sie es nur, in armseligen Gegenden,

den, oder in den Hütten der Dürftigsten unter dem Stadt- und Landvolke seyn.

2) Sie kann aber verbessert werden, wenn statt der Butter süße **Milch** angegossen wird, und alsdenn als **Morgen- und Abendsuppe** gegessen werden. Diese Zubereitungsart findet vornehmlich statt in solchen Gegenden, wo es, wegen guter Viehzucht, nicht an Milch fehlet. Die angegossene Milch kann etwa **den dritten Theil** der ganzen Suppe ausmachen. Sie wird auch eine **Morgensuppe** zur **Aerndtezeit**, wenn die Milch den halben Theil der Suppe ausmachet.

3) Die Suppe ist schlecht und nicht unter die gesunden zu rechnen, wenn das eingeschnittene Brod schliffsicht oder klitschicht ist. Auch macht das saure Brod, daß die Milch gerinnt und zu Käse wird.

2) Kuchsuppe.

Diese ist der vorigen ganz gleich, nur daß, statt des gemeinen Brodts, Kuchen genommen wird, der statt des Sauerteigs mit Bärme oder Hefen zur Gährung oder zum Aufgehen gebracht worden, und daher, unter dem Landvolke, Bärmkuchen heißt.

1) Wenn zu solchem Bärmkuchen weißes Mehl genommen worden, so kann die davon gemachte **Kuchsuppe**, zur **Aerndtezeit**, eine **Morgensuppe** seyn, wenn die **Hälfte Milch** zu der **Hälfte des Wassers** genommen wird.

2) Es ist diese **Aerndtesuppe**, wie Nr. 1 (2), eben nicht in guten, sondern nur in Mittelgegenden, für Schnitter, gebräuchlich. In erstern Gegenden ist sie eigentlich nur für Harker und Einführer, (für Leute, die das Korn auf dem Felde harken und in die Scheune fahren,) gebräuchlich.

3) Kofent-

3) Kofentsuppe.

Kofent (das alltägliche Getränke des Gesindes) wird mit grobwürfelicht geschnittenem Brod gekocht, und Pfeffer oder Ingwer, mit weniger Butter hinzugethan.

1) Dieses ist allein eine Morgensuppe.

2) Wo es dem Landvolke nicht erlaubt ist, seinen Haustrunk sich selber zu brauen, da ist es nicht rathsam, diese Suppe öfters zu kochen.

3) Darf aber jedes Haus auf dem Lande sich seinen Haustrunk brauen, so muß die Kofentsuppe als eine Alltagssuppe, desto häufiger gekochet, und andere bey Seite gesetzet werden; wenn das Getränke in Menge vorhanden und bald abschmeckend werden will.

4) Biersuppe.

Es wird das Bier mit grobwürfelicht geschnittenem Brodte zusammen gekocht, auch zugleich Butter, zuletzt aber Ingwer, oder statt dessen, Pfeffer hinzugethan.

1) Außerdem, daß diese Suppe eine Morgensuppe ist, so ist sie auch eine Sonntagssuppe, und wird in den Häusern des Mittelmannes gemeiniglich alle Sonntage gegeben.

2) Sie kann auch in guten Ländern des Morgens eine Aerndtesuppe seyn, wie sie es auch ist, wenn Eyer daran gequerlet und sie mit Syrop oder Honig versüßet wird.

3) In der Biersuppe giebt das schwarze Brod einen bessern Geschmack, als das weiße. In weißen Bieren aber ist weiß Brod vorzuziehen.

5) Mehl-

5) Mehlsuppe.

Zu Mehlsuppen wird kein Brod genommen, sondern, in dem vorhin gekochten Wasser, Mehl, mit etwas angegossener süßen Milch, statt der Butter, angekochet; so, daß sie nicht zu dünne, sondern etwas mehr als semisch seyn muß.

1) Mehlsuppen, sind in guten Ländern allein, Morgensuppen und Alltagssuppen
2) Morgen- und Aerndtesuppen zugleich werden sie, wenn statt Roggenmehls, Waizenmehl genommen wird. Im letztern Falle ist sie für die Harker und Einführer. Doch wird sie in Mittelländern auch für Schnitter eine Morgensuppe.
3) Je weißer und feiner das Roggen-, oder Waizenmehl ist, desto mehr kann die Milch gesparet werden.
4) Gersten- und Habermehl findet nicht in guten und Mittelländern, sondern allein in schlechten statt.
5) Sollen in der Mehlsuppe kleine Klümperchen seyn, so wird das Mehl, bevor es zu dem siedenden Wasser hinzugethan worden, mit Wasser etwas besprenget, zwischen den Händen gerieben oder gewälzet, und hierauf in dem kochenden Wasser eingerühret und vollends gahr gekochet.

6) Buttermilchsuppe.

Nachdem die Buttermilch gekochet worden, so wird feines Roggenmehl in Mittelländern, Waizenmehl aber in guten zugethan. Sie ist eine Abendsuppe, und wird kein Brod eingebrocket.

1) Wenn die Suppe nur allein schliericht seyn soll, so dienet itzt erwähnte Kochart dazu.

2) Soll sie aber klümpericht seyn, so muß wie bey No. 5 (5) verfahren werden.

3) Des Sommers, in heißen Tagen, wird die Buttermilch als Kalteschale gegessen, weil sie sehr kühlet.

4) Es dienet dem Gesinde nicht zum besten, wenn ihm die Buttermilch, wie des Winters überhaupt, also auch in den übrigen Jahreszeiten, in kalten Tagen, nicht als warme Suppe, sondern als Kalteschale, gegeben wird. Ein von starkem und hitzigem Getränke freyer Magen sehnet sich alsdann nach warmer Speise. Was Du nicht willst, das Dir die Leute thun sollen, das thue ihnen auch nicht.

7) Mohnsuppe.

Der Mohn muß die Nacht zuvor im frischen Wasser eingeweichet, hierauf in einer sogenannten Reibesatte, oder Reibasche, weich gerieben, und sodann mit der Mehlsuppe No. 5. wenn sie verschlagen ist, vermischet werden, damit er nicht verbrenne und seinen Geschmack verliere.

1) Diese Suppe ist eine Morgensuppe, und darf keine Butter angeleget werden, weil der Mohn vieles Oel in sich hält.

2) Je weißer das angerührte Mehl ist, desto schöner fällt die Suppe in die Augen und Geschmack. Sie ist sehr gesund. Ich habe unter dem gemeinen Manne Personen beyderley Geschlechts gekannt, die mit vieler Munterkeit bis über das hunderte Jahr hinaus lebten, und in den dreyßig letzten Lebensjahren, Morgens und Abends, beständig diese Suppe aßen, und sagten, daß ihnen

nen solche unter allen übrigen, sonderlich des Abends, am besten bekäme. Ich glaube, daß der Mohn bey ihnen die Schlaflosigkeit, die den Greisen so gewöhnlich ist, und ihnen die meisten Schwachheiten und Bekümmernisse verursachet, gemindert, und statt des Opiums der Türken gewesen.

3) Da der Mohn besondern Acker erfordert und nicht überall gebauet wird, so ist auch die Mohnsuppe nicht allenthalben eingeführet.

4) Anstatt des Mehls wird zuweilen Brod in dünnen Schnitten genommen.

5) Wo ein starker Hanfbau ist, da wird aus den Hanfkörnern auf gleiche Weise eine Suppe, nur mit dem Unterschiede bereitet, daß die Hanfkörner nicht eingeweichet, sondern allein in einer Reibesatte klein gerieben, die zerriebenen Körner in einen Durchschlag gethan, kochendes Wasser darauf gegossen, und die harten Schalen oder Hülsen zurückgelassen, und zur Viehfütterung verwendet werden.

8) Hirsesuppe.

Damit von der gestampften oder ausgemachten Hirse, die etwa noch darunter befindliche Spreu oder Kaff nicht den Geschmack verderbe, so wird sie mit aufgegossenem laulichten Wasser an die dreymal ausgewaschen; sodann aber, nach Abseigung des Spülwassers, in kaltem Wasser zum Feuer gebracht, und wenn sie meist gahr und der dritte Theil des Wassers eingekochet ist, der Abgang desselben mit süßer Milch ersetzet und bis zur erforderlichen Weiche gekochet.

1) In der Aerndte ist diese Suppe für die Schnitter eine Morgensuppe. Sie ist auch zu allen andern Zeiten eine Abendsuppe.

2) Die Hausmutter muß es durch Erfahrung wissen, wieviel Hirse zu der Suppe zu nehmen, damit kein steifer Brey daraus werde.

3) Die beste und geschwindeste Hirsesuppe wird diejenige, die von dem Reste eines Hirsebreyes bereitet wird. Diese Suppe wird besonders in der Aerndte so dünne gekochet, daß Semmelbrocken, statt gemeinen Brodts, hinzugethan werden. Wenn daher für eine Mahlzeit dicker Hirse oder Hirsebrey gekochet wird, so muß die Einrichtung gemachet werden, daß immer ein Rest zu einer künftigen Suppe erübriget, hierdurch aber Holz, Zeit und Mühe gesparet werden. Es ist aber auch darauf zu sehen, daß solcher Rest nicht zu lange stehen bleibe, weil er in heißer Witterung weniger dauert, und bald sauer wird.

9) Erbssuppe.

Auch bey dieser Suppe werden die Ueberbleibsel eines Erbsengerichts genommen, mit siedendem Wasser und süßer Milch, auch Pfeffer, so dünne gekochet, daß sie mittelst eingebrockten Brodts gegessen werde.

1) Diese Morgen- und Abendsuppe wird von Leuten, die der Erbsen gewohnt sind, (denn es sind Gegenden, wo es mehr mit Hirse als Erbsen gehalten wird,) gern gegessen; und muß, bey Wegsetzung eines Restes zur Suppe, ebenfalls darauf gesehen werden, daß die Erbsen von der Wärme nicht in Säure übergehen.

2) Sie ist auch eine Aerndtesuppe für Harker, und es wird kein saures Brod, wovon die Milch gerinnet, eingebrocket.

10) Heidegrützsuppe.

Die Heidegrütze wird zuerst im Wasser gahr gekochet, Milch zum vierten Theil angegossen, kein

Brod

Brod angebrocket, und sehr fleißig umgerühret, indem sie gar leicht anbrennet.

1) Diese Suppe gehöret unter die Abendsuppen, ist aber auch eine Morgen- und Aerndresuppe für die Schnitter im guten und Mitellande, und wird sodann mehr Milch, als es für alle Tage gewöhnlich ist, hinzugethan.

2) Die Heidegrütze ist gewöhnlichermaaßen, Feine, Mittlere und Grobe. Erstere kömmt auf den herrschaftlichen Tisch, die andere für die Schnitter, letztere aber ist zum alltäglichen Verbrauch fürs Gesinde.

11) Gerstengrützsuppe.

Die Bereitung dieser Suppe kömmt mit der vorhergehenden völlig überein; sie ist aber nur eine gemeine Abendsuppe, besonders zur Winterszeit.

12) Habergrützsuppe.

Es muß die Habergrütze zuerst mit Wasser gahr gekochet, etwas Milch darauf angegossen und gebrocktes Brod zugethan werden, welches nicht sauer ist.

1) Meist überall ist dieses eine der Abendsuppen; sie ist aber auch eine gleichfalls sehr gewöhnliche Morgen- und Aerndtesuppe für die Schnitter. In diesem Falle wird mehr Milch dazu genommen, auch weißes Roggenbrod, in guten Ländern aber Semmel oder Waizenbrod, eingebrocket.

2) Die Habergrütze ist entweder gesotten oder nicht. Gesotten ist sie, wenn der Haber gekochet, darauf in einem Ofen gedörret, und sodann auf die Grützmühle gebracht worden. Die daraus verfertigte Habergrütze gedeihet besser als die unge-

ungesottene. Das heißt, sie quellet mehr beym Kochen auf, als die ungesottene, wornach sich also die Hausmutter zu richten, und das rechte Maaß für die Suppe zu nehmen hat.

3) Die Habergrütze darf für den Gesindetisch nicht durchgeseiget und zurück gelassen werden. Dieses geschiehet nur für den herrschaftlichen Tisch allein.

13) Graupensuppe.

Wenn die Graupen mit Wasser gahr gekochet worden, so wird kein Brod, sondern nur Milch dazu gethan. Ist aber in der Haushaltung Zeit übrig, so kann die Milch weggelassen, und statt selbiger Mohn gerieben, und zu den gekochten Graupen, wenn sie verschlagen sind, hinzugethan werden.

1) Die Graupen sind von Gerste, und dürfen nicht von der feinsten Art seyn; nur muß sie der Müller nicht so grob machen, daß von den Gerstenhülsen so viel daran bleibe, damit sie den Leuten in der Kehle stecken, und sie zum öftern Räuspern und Ausspucken nöthigen. Wenigstens sind dergleichen grobe Graupen im guten und Mittellande nicht gebräuchlich.

2) Da die Graupen nicht geschwinde genug weich kochen, so ist die davon bereitete Suppe gemeiniglich eine Abendsuppe.

3) Eine Mittagssuppe ist sie, wenn des Mittags keine andere Vorkost gegeben wird, und sofort Butter und Käse darauf folgen.

14) Bohnensuppe.

Weiße, von den Schalen entledigte und getrocknete Bohnen, werden mit Fleischbrühe weich gekochet, und mit Thymian oder Majoran gewürzet, ohne daß Brod

Brod angebrocket werde. Fehlet es aber an Fleischbrühe, so werden die Bohnen mit Wasser und Butter gekochet, und mit einem nur benannten grünen oder getrockneten Kraute gewürzet.

1) Gemeiniglich ist die Bohnensuppe eine **alltägliche Mittagssuppe**, und ist alsdann statt der Vorkost, worauf Eyerkuchen oder kaltes Fleisch, Hering u. s. w. folgen.

2) In manchen Gegenden und Jahren erlangen die weißen Bohnen nicht ihre ganze Reife, und würden, wenn sie so gepflücket und ausgemachet würden, sehr einschrumpfen und runzelicht werden. In diesem Falle können sie ausgehülset, gekochet und zur **Abendsuppe** gebrauchet werden.

3) Mehl darf nicht angerühret werden, es wäre denn, daß die Bohnen, wenn sie schon weich gekochet sind, nicht quellen, und die Suppe zu wässericht ausfallen möchte.

15) Wurstsuppe.

Der gemeine Mann ißt diese Suppe sehr gern. Sie ist die übrig gebliebene Brühe von den gekochten Würsten, und muß selbige hintereinander verspeiset und ihrem Verderben dadurch zuvorgekommen werden. Es wird daher die dünne Brühe in Töpfen an einem kühlen Ort aufbewahret, zum jedesmaligen Gebrauche am Feuer wieder aufgekochet, und breite dünne Schnitten gemeines Brodts zugethan.

1) Eine so geschwinde anzufertigende Suppe ist eine **Morgen- und Abendsuppe**.

2) Die Wurstbrühe, wenn sie schon salzigt ist, dauert zur Frostzeit doch kaum vierzehn Tage. In warmen Tagen des angehenden Herbstes währet sie kaum vier Tage.

3) Gute Freundinnen oder Nachbarinnen des Orts pflegen sich wohl einzuverstehen, da das Hausschlachten in den Häusern zu verschiedenen Zeiten geschieht, die Wurstbrühe sich unter einander zu theilen, um selbige desto eher zu verzehren, welches Einverständniß, da es so wirthlich ist, an mehrern Orten einzuführen wäre.

4) Wenn die Wurstbrühe erkaltet, und das aus den Würsten ausgekochte viele Fett geronnen ist: so kann es abgenommen, und zu besonderm Gebrauch verwahret werden. Es kann aber dieses Fett auch aus dem Wurstkessel, wenn es noch warm ist, mit der obersten Brühe, noch abgeschöpfet und weggesetzet werden.

5) Jene listige Magd wußte ihre Zeit, in Abwesenheit der Hausmutter, so wohl zu nutzen, daß sie einen Theil der Würste währendem Kochen zerschnitt, damit die Würste auslaufen, und die Wurstsuppe von vielen Grumpen verbessert werden möchte. Es muß daher die Hauswirthin ihre Mägde kennen, und solche, wenn sie untreu sind, ohne Aufsicht nicht allein bey dem Kessel lassen.

16) Pflaumensuppe.

Wenn die reifen Pflaumen in der Mitte aufgeschnitten, und ihrer Kerne entlediget, mit Wasser gekochet, und mit Pfeffer gewürzet worden, so wird auf Kohlen geröstetes, hierauf aber klein geschnittenes Brod hinzugefüget.

1) Wo sehr viel Obst gewonnen, und dessen häufiger Genuß dem Gesinde frey steht, da muß diese Suppe eben nicht Tag für Tag gegeben werden, damit selbiges nicht durch die Einerleyheit ermüdet werde.

2) Da

2) Da diese Suppe eine Abendsuppe ist, so wird sie am bequemsten geordnet, wenn des Mittags harte Speisen, als Erbsen, Bohnen, Linsen, Klöße u. s. w. die Mahlzeit ausgemacher haben.

3) So gesund diese Suppe übrigens ist, so können doch Zeiten und Umstände von deren Darreichung abrathen. Wenn an einigen Orten sonst wenig Obst gewonnen, oder viele Jahre hindurch nichts gerathen, und das Gesinde durch zu frühzeitigen Genuß des noch nicht recht reifen Obstes sich vielmals gefährliche Bauchflüsse erreget: so ist es wohl gethan, die Pflaumensuppe nur sparsam oder ganz und gar nicht zu geben.

4) So wird auch der Gesundheit des Gesindes nur schlecht gerathen seyn, wenn man noch unreife Pflaumen, wie man zuweilen dieses sich als gute Wirthschaft einbildet, die vom Sturmwinde mit Gewalt abgeworfen sind, zur Suppe kochet, und sie wegen ihrer Säure mit Syrup oder Honig versüßet, um sie geschmackbar zu machen. Von dergleichen Suppen können Fieber, wo nicht gar rothe Ruhr, erzeugt werden. Es ist eben nicht nöthig, die zwar blauen, aber noch meist harten und unreifen Pflaumen, unter den Bäumen liegen und verfaulen zu lassen. Man kann sie nach Bequemlichkeit zusammenlesen, und den Schweinen des Morgens und Abends vorwerfen lassen, denen es eine gute Fütterung seyn kann.

17) Ertüffelsuppe.

Nachdem die Ertüffel im Wasser von anhängender Erde gereiniget, und mit einem stumpfen Besen abgestauchet worden: so werden sie durch Abschälen von ihrer äußern Haut entlediget, hierauf in dünne

Schnitten zertrennet, mit Wasser gekochet, mit Pfeffer und etwas Butter aber gewürzet.

1) Dieses ist eine Abendsuppe, und wird von dem Gesinde, wenn sie die Woche hindurch auch oft vorgesetzet wird, nicht verachtet.

2) Wenn Petersilie angeschnitten wird, so kann man Pfeffer schonen, und von letzterm desto weniger anthun.

3) Brod oder Mehl kommen nicht in diese Suppe.

18) Kürbißsuppe.

Von reif gewordenen Kürbissen wird sowohl die äußere harte Schale abgeschnitten, als auch die Kerne, mit dem daran sitzenden losen und unschmackhaften Zeuge, davon genommen: der so gereinigte Kürbiß aber wird in gröblichte Stücke klein geschnitten, mit Wasser weich gekochet, hierauf aber mit der Kelle im Topfe vollends klein zerrieben, Milch angegossen und mit vielem Pfeffer gewürzet; hiernächst wird noch besonders gekochte Hirse, so viel zu einer Suppe erforderlich ist, darunter gemenget und zusammen aufgekochet.

1) Diese Abendsuppe kann verändert werden, wenn, anstatt der sodann wegzulassenden Milch, klein geriebener Mohn angethan wird.

2) Wenn Tages vorher der Kürbiß die Vorkost oder Gemüse des Gesindes, und in solcher Maaße gewesen, daß ein Rest zu der Suppe erübriget worden: so kann diese Kürbißsuppe, wegen der geschwinden Zubereitung, da nur der Rest mit kochendem Wasser zubereitet worden, eine **Morgensuppe** abgeben.

19) Trockene Pflaumensuppe.

Obschon die gebackenen oder trockenen Pflaumen, in Gegenden, wo viel Obst gewonnen wird, eben nicht häu-

häufig vorkommen, indem die trocknen Pflaumen, als eine courante Waare in den Städten gut abgesetzet werden können; so wird doch zuweilen zur Veränderung eine Suppe davon gemachet. Die Bereitung ist diese. Die Pflaumen werden mit Wasser weich gekochet, geröstet Brod angebrocket, und Pfeffer in geringer Maaße angeworfen.

1) Diese Suppe ist eine Abendsuppe.

2) Die weich gekochten Pflaumen werden nicht durch einen Durchschlag gestrichen oder gerühret, sondern ganz und die Steine darinne gelassen.

20) Hollundermußsuppe.

Etwas Hollundermuß mit Wasser, geröstetem Brod und Pfeffer gekochet, auch allenfalls etwas Mehl angerühret.

1) Dieses ist bloß eine Abendsuppe, und nur in einigen Gegenden gebräuchlich.

2) Sie ist eine Suppe für Kranke, wenn sie des Nachts schwitzen sollen, und kann sodann das Brod weggelassen, und nur mit Mehl semisch gekochet werden.

21) Ostersuppe.

Nachdem Eyer, etwa auf jede Person eines gerechnet, in einem Kessel, mit einer Hand voll Waizenmehl, klein geschlagen, so wird Bier und eben so viel Milch dazu gegossen, welches man scharf überm Feuer heiß werden läßt, und so bald eine Bewegung zum Kochen entsteht, abgenommen, mit etwas Syrup oder Kochzucker versüßet, und zugleich Semmelbrocken angeworfen.

1) Gemeiniglich ist diese Suppe eine Fest- und Mittagssuppe.

2) Die

2) Die Ostersuppe ist auch eine Morgensuppe für die Schnitter zur Aerndtezeit.

3) Wenn in einigen Gegenden dem Gesinde nach vollendeter Aerndte, dem Herkommen gemäß, oder zur Erweckung des Fleißes, aus freyer Verheißung, ein Aerndteschmauß gegeben wird, so machet diese Suppe den Anfang der Mahlzeit.

22) Rindfleischsuppe.

Vom gekochten Rindfleisch wird Brühe genommen, mit Reis oder Graupen gekochet, Selleriekraut gröblich angeschnitten und mit weich sieden lassen, zuletzt aber geröstet Semmelbrod in Schnitten eingelegt.

1) Es ist dieses eine Sonntags- und Mittagssuppe.

2) Diese Suppe kömmt nicht oft zu Tische, weil für frisches Fleisch kein Geld ausgegeben werden soll. Wenn aber vom Hausschlachten frisches Fleisch vorhanden, so wird dem Gesinde solche Suppe bereitet.

Zweytes Kapitel.

Kalteschalen.

Die Kalteschalen werden meistens mehr des Sommers als des Winters gegessen; die einzige Bierkalteschale ausgenommen, die auch im Winter, wiewohl nur des Abends, gebräuchlich ist.

1) Kosentkalteschale.

Klein gekrümeltes Brod, mit Honig, Syrup oder Kochzucker und genugsam aufgegossenem Kosent, oder Nachbier.

1) Diese

1) Diese Kalteschale wird in Mittelländern wenig oder gar nicht als eine Abendspeise gereichet. Es ist aber auch in guten Ländern gebräuchlich, daß in der Aerndte draußen im Felde den Harkern Vesperbrod (ein Essen zwischen der Mittags- und Abendmahlzeit) gegeben werde; und dann ist diese Kalteschale der Anfang des Vesperbrodts, welches mit Butter, Käse und Brod beschlossen wird.

2) Es wird in der Aerndte viel Kalteschale gegessen, und dazu viel Brodkrume erfordert. Die Rinde wird sodann aber dem Gesinde zum Verspeisen bey Tische vorgeleget. Meistens will das Gesinde nicht gern an die Rinde, läßt sie liegen und noch härter werden. Es ist daher wohl gethan, wenn es üblich ist, kein schwarz Brod zu den Aerndtesuppen zu gebrauchen, daß diese so viele, von den Kaltenschalen zurückgebliebenen Rinden in gröbliche Stücklein zerschnitten, mit Getränke oder Bier begossen und erweichet, sodann aber zu einer künftigen Kalkenschale gebrauchet werden, welche von dieser klein und weich gewordenen Rinde eben so schmackhaft, als kräftig wird.

2) Bierkalteschale.

Sie ist der vorigen gleich, und wird unter das, statt des Kofents, aufgegossene Bier, nichts Süßes gethan, es müßte denn das Bier sehr geringe und unkräftig seyn.

1) In guten und Mittelländern ist es Gebrauch, daß den Einführern des Korns diese Kalteschale zum Vesperbrod gegeben werde, da unterdessen das Gespann ein Futter ausfressen muß.

2) Auch ist diese Kalteschale eben daselbst das gewöhnliche Abendessen des Sonntags. Wenn

das

das Bier aber sehr dünne ist, und den Magen mehr erkältet als wärmet: so ist dem Gesinde zur Winterszeit mehr mit einer Suppe, als mit einer solchen Kaltenschale gedienet.

3) Pflaumenkalteschale.

In Gegenden, wo kein Obstmangel ist, und daher viel Pflaumen gebacken oder getrocknet werden, da lassen sich diese auch auf folgende Weise zur Kalteschale verwenden. Gekochte Pflaumen werden in einem Topfe klein gerühret, ohne die Steine heraus zu nehmen, und Kofent oder Speisebier nebst gekrumten Brod darzu gethan und alles untereinander gerühret.

1) Weil diese Kalteschale sehr erfrischend ist, so wird sie auch in heißen Tagen denen Harkern zur Aerndtezeit zum Vesperbrodte in Mittelländern gegeben und gern gegessen.

2) Wo sehr viel saure Kirschen wachsen, da pflegt man solche, wie sie vom Baume kommen, zu kochen, und wenn geröstet Brod nebst Syrup oder Honig hinzugethan worden, solche erkaltet in warmen Tagen des Abends, statt einer Kaltenschale zu essen.

4) Süßemilchkalteschale.

Zur Sommerszeit ist es bey manchen Bauern gebräuchlich, meistens des Mittags, Brod in süße Milch zu brocken. Bey dem Mittelmanne aber wird sie dem Gesinde, geringe Länder ausgenommen, eben nicht gereichet, weil es bey ihm nicht an vieler geronnenen Milch, wie auch Buttermilch, mangelt.

5) Sauere oder geronnene Milchkalteschale.

Geronnene oder sauere Milch ist diejenige, von welcher die Sahne oder Rohm zur Butter abgenommen

men werden. Die daraus zu bereitende Kalteschale besteht aus zween Theilen geronnener und einem Theile süßer Milch, wozu Brod eingekrumet wird.

1) Dieses ist eine Mittagskalteschale, die in warmen Tagen dem abgematteten Gesinde viel Labsal gewähret.

2) Zur Aerndtezeit ist sie in Mittelländern gar nicht üblich, womit auch die Herrschaften wohl zufrieden seyn können; weil das Gesinde wegen des vielen Trinkens vom Morgen an, von solchen Milchspeisen leicht Bauchflüsse sich zuziehen kann. Daraus entstehen Versäumnisse in der Arbeit, und die von Bauchflüssen abgematteten Leute haben nur das halbe Vermögen zu arbeiten.

6) Buttermilchkalteschale.

Da die Buttermilch sehr kühlend ist, so muß sie in der kalten Jahreszeit zur Suppe verkochet, zur Kaltenschale aber allein, in warmen Tagen gegeben werden. In Mittelländern wird sie als Kalteschale mit dem dritten Theile süßer Milch und eingekrumten Brod zum Mittagsessen aufgetragen.

* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *

Drittes Kapitel.

Vorkosten oder Gemüse.

Alle Mehlspeisen, Feld- und Gartenfrüchte werden unter die Vorkosten gerechnet. Sie werden entweder für sich allein gekochet und gegessen, oder mit Fleisch zugleich, wie gekochet, also auch gegessen. In Mittelländern kommen die meisten nur zum Mittagsbrodte. Es soll daher gleichfalls gezeiget werden,

den, welche unter denselben Mittags- und Abendspeisen sind.

1) Klöße.

Zuerst wird Speck in kleine Würfel zerschnitten, in einem Tiegel über Kohlen ausgebraten, und zuletzt grüner zerschnittener oder getrockneter Thymian eingeleget, hierauf Mehl mit halb Wasser und halb Milch zusammengerühret, der meist erkaltete ausgebratene Speck und dessen Krappen hinzugethan, und von dem zur mittelmäßigen Steife gebrachten Teige, mit der Kelle, die jedesmal in kochendes Wasser zu tauchen, damit kein Teig anklebe, gewöhnliche Klöße abgestochen, in den mit kochendem Wasser angefüllten Kessel geworden, und darinn gahr kochen lassen.

1) Wenn zu heißer Speck mit dem Teige vermenget wird, so werden die Klöße nicht locker.

2) Währendem Kochen im Kessel müssen die Klöße mit der Kelle von Zeit zu Zeit behende untergegriffen und aufgenommen werden, damit sie theils nicht zusammenbacken, theils nicht unten anbrennen.

3) Wenn die Klöße gahr gekochet, so wird ein Drittheil oder mehr Wasser abgegossen, der Abgang aber mit süßer Milch ersetzet, und wenn man die ganze Masse sodann noch einmal aufwallen lassen, so werden die Klöße abgenommen und bald verspeiset, damit sie nicht hart werden und ihre Lockerheit verlieren.

4) Das Mehl ist gemeiniglich zur Hälfte fein Roggen-, zur andern Hälfte aber Waizenmehl.

5) In der Aerndte werden für die Schnitter oder Mäher die Klöße aus purem Waizenmehle bereitet, die Brühe auch nach obbeschriebener Weise, mit desto mehr Milch verschönert.

6) Die

6) Die Klöße sind eine Mittagsspeise, sie können aber, wie viele andere Vorkosten, eine Abendspeise werden, wenn das Gesinde den Tag hindurch, als z. E. um des Holzhauens willen im Walde, nicht zu Hause gewesen, und zum Mittagsbrodte keine warme Speisen hat haben können.

7) Eben diese Klöße werden auch in obstreichen Gegenden mit gebackenen Birnen zusammen gekochet, und als ein angenehmes Gerichte von dem gemeinen Manne gegessen. Wenn die Klöße nach obbeschriebener Weise bereitet sind, so werden sie mit Wasser dergestalt gahr gekochet, daß keine Milch zu dem Wasser oder Brühe gegossen werde. Nachdem die Birnen, worunter auch etwas gebackene Aepfel oder Pflaumen genommen werden können, um das Uebersüße der Birnen zu mindern, für sich allein gahr gekochet worden, so wird das Wasser oder Brühe, darinn die Klöße gekochet worden, abgegossen, und die Birnen mit ihrer Brühe zugegossen. Die Birnen oder anderes Obst müssen mit etwas Butter- oder Speckbrühe weich und schmackhaft gekochet werden. Auf gleiche Weise kann man auch grüne Birnen mit Klößen zurichten. Mit getrockneten oder welken Rüben wird es eben so gemachet. Uebrigens ist dieses ein Mittagsessen, und wird theils allein, theils mit zugleich gekochtem Speck oder Schinken zur Mittagskost dem Gesinde gegeben.

2) Mehlbrey.

Wasser und Milch werden zu gleichen Theilen in einem Kessel zum Kochen gebracht und Waizenmehl mit einem Querl allmählig, bis zur gehörigen Steife,

ein- und beständig umgerühret, um das Anbrennen zu verhüten.

1) Der Mehlbrey ist ein Mittagsessen, und wird entweder allein oder mit gebratenem Speck oder Eyerkuchen gegeben.

2) In der Aerndte wird dieser Brey den Harkern aufgetragen, und das Waizenmehl darf eben kein Kern- sondern nur Mittelmehl seyn.

3) Wo in hochgelegenen Gegenden die Sallate in den Gärten nicht wohl wachsen, oder nicht lange dauren, da machet man einen sauern Brey. Wenn nämlich der Brey ohne Milch, in purem Wasser und Salze gekochet, und darauf in die Schüssel gethan worden, so wird entweder kalter Essig, oder Essig mit etwas eingebratenem, in Krappen zerschnittenem Speck, darüber gegossen.

3) Mohnbrey.

Ein von feinem Roggenmehl mit Wasser und Salz gekochter, hierauf aber erkalteter, Brey wird löffelweise ausgestochen und in eine Schüssel gelegt, sodann aber geriebener, zuletzt mit Wasser oder Milch sehr flüssig gemachter, und mit Honig oder Syrup versüßeter, Mohn überhergegossen.

1) Der Mohnbrey ist allein eine Abendkost, und nur in Gegenden, wo Mohn gebauet wird, gebräuchlich. Und hier wird er eben so oft auch nicht gegeben.

2) In Flachsländern bedient man sich dieses Breyes hauptsächlich, wenn viele Leute eine Parthie Flachs gebaket, und statt der Bezahlung mit Gelde, mit einem Leckerbissen abgefunden werden sollen.

4) Erbsen.

Man bereitet die Erbsen in der Küche entweder als eine Speise, die gebrochen und ziemlich steif, mit dem Messer, oder ungebrochen und dünne mit Löffeln gegessen werden soll. Im erstern Falle nennt man sie dicke, im andern Falle aber dünne **Erbsen**. **Dicke Erbsen** werden, nachdem sie verlesen und gewaschen worden, mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht; so oft sie aber am Feuer, wegen des Einkochens, zu trocken werden, heißes Wasser zugegossen; und wenn der Topf von den aufquellenden Erbsen zu voll und überlaufend wird, die obersten abgenommen, der Topf aber vorm Anbrennen gesichert. Dieses geschieht theils durch obbesagtes Zugießen des Wassers, theils auch durch mäßiges Feuer oder Zurückziehen des Topfes von der Flamme. Wenn die Erbsen lange und weich genug gekochet sind, so muß das Wasser in einen Topf oder Schüssel abgegossen, und selbige gebrochen werden. Dieses wird am bequemsten verrichtet, wenn die Küchenmagd sich auf einen niedrigen Schemel setzet, um den heißen und rahmigten Erbstopf ein altes Tuch oder Sudelschürze schlägt, ihn zwischen die Beine einklemmet, vorwärts aber gegen eine Wand die Knie ansetzet, um dem Topfe einen festen und unbeweglichen Stand zu geben; hierauf aber mit einer starken hölzernen Kelle, und zwar mit dem Rücken derselben gegen die Seiten des Topfes, die Erbsen von unten nach oben zu so lange in einem Zuge herauf drücket, und von der Erbsbrühe nach und nach zur Erleichterung des Geschäfftes nachgießt, bis keine ganze Erbse mehr gesehen, und alles in einen steifen Brey, nachdem etwas Salz hinzugethan, verwandelt worden.

1) Die Erbsen sind überall ein Mittagsessen, und werden nur in geringen Ländern ohne Speck,

 Fleisch

Fleisch oder Würste gegessen. Zu Zeiten werden sie auch des Abends gegeben, wenn das Gesinde des Mittags etwa zum Holzfällen oder Hauen und dergleichen vom Hause abwesend seyn, und aus dem Kober kalte Speisen hat essen müssen. Dieserwegen wird denn das Mittagsbrod erst des Abends gereichet.

2) Da in Mittel- und guten Ländern gemeiniglich neben den Erbsen roher oder gebratener Speck, Würste oder Fleisch aufgesetzet werden: so müssen in den **dicken Erbsen** mit einem Löffel Gruben eingedrückt und mit fetter Fleischbrühe ausgefüllet werden. Wenn aber kaltes Pöckel- oder Räucherfleisch, oder roher Speck mit den Erbsen gegessen werden soll: so muß zerlassene Butter, oder das Schmalz von ausgebratenem Speck, oder warm gemachte Fleischbrühe, wenn dergleichen von vorigen Tagen vorhanden ist, genommen werden.

3) In den Ländern, wo die Erbsen gut gerathen, ist des **Sonntags** gemeiniglich das **Mittagsessen dicke Erbsen** und **Fleisch**, welches letztere, dafern eben von frisch geschlachteten Gänsen, Schafen, Schweinen und Rindern kein Vorrath mehr vorhanden ist, aus eben dergleichen gepöckelten oder geräucherten besteht.

4) Eben diese **dicke Erbsen** und Fleisch werden auch in der Woche an **Fleischtagen** gegeben, weil keine Vorkost von dem gemeinen Manne mehr geliebet wird, als diese. Sie werden ihrer nicht überdrüßig. Doch sind einige Gegenden, ja ganze Provinzen, z. E. Schlesien, auszunehmen, wo die Hirse die Lieblingskost ist, und die Erbsen wenig geachtet werden.

5) Wo die Erbsen gern gegessen werden, da muß die Hausmutter solche mehr als andere Kost zu Tische bringen, weil sie für stark arbeitende Leute

eine derbe Nahrung geben, auch sättigen und widerhalten. Hierzu kömmt hauptsächlich, daß das Kochen leicht ist und weniger Zeit und Mühe erfordert, als die Zubereitung mancher anderer Vorkosten, z. E. des grünen Kohls, u. s. w.

6) **Erbsen**, wenn sie zumal mit gesalzenem oder geräuchertem Fleische gegessen werden, erregen einen starken Durst, und müssen in sehr heißen Aerndtetagen den Schnittern nicht wohl gegeben werden. Denn, wenn sie so viel Bier trinken können, als sie immer wollen, so kann gar leicht eine Säuferey, dem Keller des Hausherrn unnöthiger Abgang, auch dem Säufer Schaden an seiner eigenen Gesundheit, veranlasset werden. Erhalten aber die Schnitter nur ein gewisses festgesetztes Maaß des Getränkes, so wird ihnen der Durst in der Hitze sehr marternd, daß sie sich bey dem ersten Wasser oder Getränke bey der Heimkunft übertrinken, und den Grund zu gefährlichen Krankheiten legen können. Die Klugheit befiehlt also der Hausmutter mit diesen und andern Speisen sich in die Zeit zu schicken, und der Haushaltung durch Erkrankung des Gesindes nicht Nachtheil und Versäumniß zu stiften. Als Menschenfreundin und Christin aber wird sie denken: Was ihr wollet, das euch die Leute nicht thun sollen, das thut ihr ihnen auch nicht.

7) **Dünne Erbsen**, die auch **Krüllerbsen** heißen, werden mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht, und wenn sie meist gahr sind, Majoran, klein geschnittene Zwiebeln und Salz, auch Brühe von besonders gekochtem Speck so viel zugethan, daß sie mit Löffeln können gegessen werden. Der gekochte Speck, welcher mehr mager als fett seyn muß, und meistens aus dem Bauche zu nehmen ist, wird beym Anrichten auf diese dünne Erbsen

sen in so vielen Portionen geleget, als Personen davon essen sollen. Dieses **Mittagsessen** wird nicht des Sonntags, sondern nur in der Woche an **Fleischtagen**, gegeben.

8) Die Erbsen in der Küche des gemeinen Mannes sind allein **Felderbsen**; denn die Garten- oder Stabelerbsen sind zu dickhülsicht, die das **Durchschlagen** nöthig haben. In diesem Falle aber erfordert die Zubereitung zu viel Zeit, und die durchgeschlagenen Erbsen gehören auf den Tisch des Mittelmannes, vornehmlich dessen, der eine sitzende Lebensart hält, und den Magen mit den Hülsen nicht belästigen soll.

9) In manchen Jahren wollen die Erbsen nicht weich kochen. Man pfleget sodann ein wenig Asche in einem Beutelchen gebunden, mit zu kochen, und hernach aus den gekochten Erbsen wegzuthun. Sie werden zwar weicher, aber sie erhalten einen so genannten gar **kurzen Geschmack**, der das Essen weniger gefällig macht. **Dünne Erbsen** schmecken noch unerträglicher, wenn sie nicht weich kochen wollen, und die Hülsen in der Suppe abgesprungen, die Körner aber ohne solche Hülsen alleine, umher schwimmen. Man thut mit nicht weich kochenden Erbsen am besten, wenn man sie Abends vorher einweichet, und wenn es warme Nächte sind, da das Wasser den Erbsen eine Säure zuziehen könnte, solches mit Anbruch des Tages ablaufen läßt und frisches aufgießt; worauf sie schon mehr Weiche beym Kochen annehmen werden. Auch ist es dienlich, die Erbsen nur bey langsamem Feuer zu halten, und sie früher beyzubringen. Denn wenn sie zu geschwinde ins strenge Kochen gebracht werden, so ändert man ihre Härte wenig oder nichts. Man lasse

sie

sie mehr sieden, als aufwallen, welcher Kunstgriff bey allen Speisen, wenn sie weich und mürbe ausfallen sollen, wohl zu merken ist.

5) Bohnen.

Die **Bohnen** werden eben so wie die Erbsen gekochet, gebrochen, und mit fetter Brühe in der Schüssel übergossen; nachdem zuvor mit dem Löffel Vertiefungen zur Einnehmung solcher Brühe sind gemachet worden.

1) Es wird gemeiniglich nur ein Mittagsessen aus den **Bohnen** bereitet, und selbige mit allerley frischem und geräuchertem Fleische begleitet, wenn Fleischtage sind.

2) Auch können die **Bohnen** nebst Fleisch in der Aerndte den Schnittern gegeben werden, und der Braten darauf folgen.

3) Es werden hier **getrocknete weiße Bohnen** verstanden; denn die Saubohnen sind im trockenen Zustande in Mittelländern keine Vorkost, und werden nicht gegessen.

4) Eben diese weiße Bohnen werden auch unter die Erbsen, wenn sie etwas dickhülsicht sind, mit gekochet und mit gebrochen. Man nimmt etwa den sechsten Theil Bohnen gegen die Erbsen zu rechnen. Dergleichen Erbsen gewinnen, durch den Zusatz der Bohnen, einen bessern und weichern Geschmack, und die Hülsen der Erbsen werden der Zunge weniger auffallend.

6) Hirse.

Diese Vorkost muß erstlich mit laulichtem Wasser begossen, darinn umgerühret, und nach abgegossenem ersten Wasser neues aufgegossen, und dieses so

lange wiederholet werden, bis die Hirse ihren kaffichten Geschmack verlohren, welches vornehmlich bey der weißen Hirse nöthig ist. Hierauf wird dieselbe in einen mit kochendem Wasser etwa bis zur Hälfte gefüllten Kessel gethan, und unter stätem Umrühren so lange gekocht, bis sie weich und dicke genug eingekochet ist. In diesem Zeitpuncte wird Milch angegossen, und so lange gerühret, bis sie völlig eßbar ist.

1) Die Menge der anzugießenden Milch, muß von dem der Orten gebräuchlichen Maaße bestimmet werden. In guten Ländern wird die Hirse mit purer Milch gekochet, und das Wasser weggelassen.

2) Dieses Mittagsessen wird in Mittelländern an Fleischtagen, entweder mit Eyerkuchen oder Rindfleisch, das frisch, gepöckelt oder geräuchert seyn kann, begleitet. Und eben so kann es auch für Harker in der Aerndte ein Mittagsessen seyn. Den Schnittern wird Hirse, wie andere Milchspeisen, nicht gegeben, um ihnen, da sie viel trinken müssen, keine Bauchflüsse zu erregen. Wird sonst in Mittelländern die Hirse, an Werkeltagen, ohne Eyerkuchen oder Fleisch gegeben, so wird die Mahlzeit mit Butter und Käse geschlossen.

3) Hirsebrey oder steif gekochte Hirse wird auch in Flachsländern zum Morgen- oder Abendbrod bereitet, wenn sich die Dorfleute zusammen thun, um einer dem andern seinen Flachs unentgeltlich baken zu helfen. In solchem Falle pfleget man die Hirse etwas weißer, mittelst mehr angegossener Milch zu kochen, und mit rothem Zucker zu bestreuen.

4) In einigen Gegenden wird die Hirse, bey Ausrichtungen, als Taufmahlen, Hochzeiten u. s. w. mit Reis vermenget und ein angenehmes Essen daraus bereitet.

7) Hei=

7) Heidegrütze, Grütze von Buchwaizen.

Die Heidegrütze darf vor dem Beysetzen zum Feuer eben nicht, gleich der Hirse, abgespület werden. Wer es thun will, oder es nöthig findet, nimmt dazu kein warmes, sondern kaltes Wasser. Wenn die Grütze beygesetzet wird, so muß man alsbald die Milch mit ihr zugleich in das kochende Wasser des Kessels thun, sie salzen und fleißig am Boden des Kessels umrühren, weil nichts leichter als die Grütze anbrennt.

1) Wenn die Heidegrütze das einzige Gerichte des Mittagsbrodts ausmachen soll, so wird gemeiniglich Milch und Wasser zu gleichen Theilen genommen, und Butter und Käse hinter her gegeben; da denn solches Essen des Sonnabends Mittags sehr gebräuchlich ist.

2) Im Falle, neben dieser Grütze, Eyerkuchen, oder Hering, Salzfische oder Fleisch, an Fleischtagen noch gegessen werden sollen, da pfleget man nur den dritten Theil Milch gegen das Wasser anzugießen.

3) Da diese Grütze von der Grützsuppe zu unterscheiden, so ist sie dick oder steif gekochet, gleich der steifen Hirse, auf den Tisch zu bringen.

8) Linsen.

Erstlich werden die Linsen mit kaltem Wasser abgespület, und nachdem solches abgegossen, mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht, und wenn sie meist weich gekochet sind, Speckbrühe, Rindfleischbrühe, oder in deren Ermangelung etwas Butter und Salz zur Bereitung eines guten Geschmacks angethan.

1) Obgleich die Linsen mit Löffeln gegessen werden, so müssen sie doch keine zu dünne Brühe mit auf den Tisch bringen. Im letztern Falle schmecken

sie auch nicht allzu angenehm. Wären nun die Linsen, wenn sie bald aufgegeben werden sollen, noch zu dünne, so muß noch etwas fein Mehl angerühret und mit aufgekochet werden.

2) Die Linsen sind ein Mittagsessen in Wochentagen, und werden an Fleischtagen gekochet, und Eyerkuchen, Speck, Wurst oder Fleisch dazu gegeben.

3) Wenn die Linsen gut schmecken sollen, so muß Petersilie angeschnitten werden. Dieses muß nicht zu früh geschehen, sondern alsdenn erst, wenn die Linsen bald vom Feuer zu nehmen sind, weil sonst der Geschmack der Petersilie verlohren geht.

4) Die Linsen werden nicht gebrochen, sondern ganz gelassen. In manchen Jahren wollen sie nicht weich kochen, und dann muß immer etwas Mehl angerühret werden.

9) Graupen.

Die Graupen werden mit kaltem Wasser beygesetzet, und wenn sie halb eingekochet sind, wird so viel Milch nachgegossen, worinn sie vollends gahr kochen. Auch kann, statt der Milch, klein geriebener Mohn angethan werden. Auch werden sie mit Brühe von frischem Rindfleische gekochet. Die Brühe von Pöckelfleisch ist unschicklich, und könnte zur Noth noch gebrauchet werden, wenn das Fleisch noch nicht lange im Pöckel gelegen hätte.

1) Diese Graupen dürfen eben nicht von Waizen, sondern nur von Gerste und nicht sehr klein seyn; gleichwohl aber auch nicht zu grob, daß zu starke Hülsen daran sitzen, als welche ein stätes unangenehmes Ausspucken solcher Hülsen veranlassen.

2) Diese

2) Diese Graupen sind ein Mittagsessen, und nie ohne Fleisch, oder Eyerkuchen, oder Wurst, in guten Ländern.
3) Sie sind auch ein Aerndteessen für die Harker und Einführer.
4) Ist frisches Rindfleisch im Hause, so wird auch ein Sonntagsmahl daraus, wenn die Graupen mit solchem Fleische zusammen gekochet werden.

10) Nudeln.

Waizenmehl, mit Eyern und Milch eingerühret, wird zu einem steifen Teige gewürket, mit dem Roll- oder Mangelholze dünne gewälgert, und damit das Holz nicht an den Teig hacke, Mehl nach Nothdurft zwischen gestreuet, schmale Streifen mit einem Messer geschnitten, und davon in gewöhnlicher Form die Nudeln geschnitten, die nach dem Schneiden mit etwas Mehl noch anzustreuen, und locker zu mengen, damit sie nicht zusammenhacken, und Klöße formiren. Hat man den zu einer Mahlzeit erforderlichen Vorrath bereitet, so werden die Nudeln mit kaltem Wasser, oder Fleischbrühe zum Feuer gebracht, und ohne Zuthun des Fleisches abgekochet. Das dazu zu gebende Fleisch kann beym Anrichten unter die Nudeln oder über dieselben in der Schüssel geleget und sodann aufgetragen werden.

1) Die Nudeln werden nie allein, sondern immer mit Fleisch aufgetragen.
2) Sie sind daher nur für die Mittagsmahlzeit, und sowohl für die Schnitter in der Aerndte, als auch ein Sonntagsessen.
3) Da das Fleisch nicht mit den Nudeln, sondern besonders für sich gekochet wird, so kann es allerley Art seyn. Hühner, Tauben, Enten, Gänse, Rind- und Schweinefleisch.

4) Die

4) Die Zubereitung der Nudeln ist mühsam, und die Zeit in der Aerndte verstattet nicht immer, wenn keine besondere Küchenmagd oder Köchinn gehalten wird, daß die Hausmutter langwierige Küchengeschäffte übernehme. Da sie aber ein so gesundes als angenehmes Essen sind, und zur Vermeidung der Einerleyheit dienen, so ist es rathsam, getrocknete Nudeln in Vorrath zu halten, um ohne Umstände zugreifen zu können.

5) Wenn keine Eyer unter den Teig kommen, so werden die Nudeln zähe und minder wohlschmeckend.

11) Mohnstrizzen oder Mohnpielen.

Die Bereitung der Mohnstrizzen ist von den Nudeln nur darinn unterschieden, daß kein Waizen-, sondern fein Roggenmehl, ohne Eyer, genommen, auch die Strizzen nicht so fein als die Nudeln geschnitten werden dürfen. Nachdem sie in einem Kessel gekochet sind, werden sie mit einem Durchschlage, damit das heiße Wasser abtriefe, herausgenommen, und zum Erkalten in ein Gefäß voll kalten Wassers gleich hineingeschüttet. Sind sie völlig kalt, (denn sie müssen nicht im warmen, sondern im kalten Zustande gespeiset werden,) so wird klein geriebener Mohn mit den Strizzen vermenget. Man muß sich nach dem Landesgebrauche richten, ob viel oder wenig Mohn, der mit Syrup, Honig oder Kochzucker zu versüßen, zu nehmen ist. In geringen Hütten nimmt man nur wenig Mohn, und dann nennt man die Strizzen mager.

1) Die Mohnstrizzen sind gemeiniglich nur ein Abendessen, aber eine Art einer Fest- und Freudenmahlzeit, die gar nicht unter die Zahl der alltäglichen gehöret. Sie kommen aber nach Gelegenheit auch wohl des Mittags auf den Tisch.

2) Die

2) Die **Mohnspeisen** sind meistens nur da anzutreffen, wo Mohn gebauet wird. Hauptsächlich in Flachsländern. Denn wo Flachs wächst, da geräth auch der Mohn am besten.

3) **Freudenmahlzeiten** fürs Gesinde sind, wenn nach vollbrachter Aerndte, oder nach geendigtem Flachsschwingen, oder beym Flachsbaken, da das gesammte Landvolk zusammenkömmt, um den Flachs eines Hauses zu baken, eine mehr als gemeine Mahlzeit bereitet wird. Bey einer solchen sind die **Mohnstrizzen** ein Hauptessen.

4) In mißlicher Aerndtewitterung, oder wenn gewisse dringende Umstände die Beschleunigung einer schweren oder langwierigen Arbeit erfordern, bedienet sich auch wohl die Hausmutter der Versprechung dieser ländlichen Leckerspeise, als eines Reitzes, den Fleiß des Gesindes und der Arbeitsleute zu verdoppeln.

5) Die **Mohnstrizzen** sind gemeiniglich das einzige Gericht, da Butter, Käse oder Ertüffeln den Beschluß machen.

6) In einigen Gegenden werden die **Mohnstrizzen** sehr dünne mit süßer Milch, in andern aber nur mit kaltem Wasser, mehr dick als dünne, gegeben.

7) Es ist diese Speise, ihrer Zubereitung nach, die allermühsamste, die viele Hände erfordert. Es muß sich daher eine wirthliche Hausmutter damit nicht gern eher, als nach geendigten dringenden Feld- und Hausarbeiten, abgeben. So ist auch eben diese Speise unter dem gemeinen Landvolke bey Ausrichtungen, als Kindtaufen, Hochzeiten und Begräbnissen, gar nicht gebräuchlich. Mehr kommt sie vor bey Besuchen der nächsten Anverwandten,

wandten, um einander durch eine seltene Speise zu erfreuen.

12) Grüner Kohl oder Braunkohl.

Dieses Gartengewächse wird entweder geschärbet oder lang (gestreift) gegessen. Im ersten Falle werden die Kohlblätter, so viel die Hand bequem zusammenfassen kann, genommen, die Stängel vor der Hand abgeschnitten, das übrige fest zusammengedrücket, und in einer Mulde klein geschärbet. Ist genug geschärbter Kohl vorhanden, so wird er mit kochendem Wasser, oder Fleischbrühe in einem Kessel gekochet, und dahin gesehen, daß er zuletzt keine allzulange Brühe behalte, sondern allmählig mehr und mehr einkoche, indem er mit einer kurzen Brühe besser schmeckend ausfällt.

1) Ist keine etwas fette Fleischbrühe vorräthig, so kann der Kohl mit Butter, Schweine- oder Gänseschmalz weich gekocht werden. Mit den Fleischbrühen aber hat man sich vorzusehen, daß sie nicht zu salzig seyn. Uebersalzener Kohl ist eine der unangenehmsten Speisen, und wird bey dem Auswärmen jedesmal noch salziger, als vorhin. Der ganze erste natürliche Kohlgeschmack geht durch ein Uebermaaß des Salzes völlig verloren.

2) In der warmen Jahreszeit verlangt der Kohl viel Fett, um weich und nicht, wie man saget, rabbelicht zu werden. Wenn er aber Frost ausgestanden hat, so braucht er nur das halbe Fett.

3) Der grüne Kohl wird im Sommer weicher und wohlschmeckender, wenn Blätter von Mangolt, Beete oder Melte darunter geschärbet werden.

4) Zu

4) Zu dem Kohlschärben gehöret, außer der Behendigkeit, noch ein besonderer Handgriff, daß die Hand von dem scharfen Messer nicht verwundet werde. Es muß nämlich keiner der vordersten Finger, womit der Kohl umspannet wird, unten weiter hervor als oben stehen; sonst wird das Messer den Finger ergreifen. So ist es auch der Sicherheit der Hand gemäßer, den Schnitt von oben nach unten zu etwas seitwärts wegzulenken, um das Fleisch nicht zu treffen. Eine geschickte Hand ist daher an fein geschärbtem Kohle zu erkennen.

5) **Grüner aufgewärmter Kohl** schmeckt zur **Winterszeit** sehr gut. Es muß daher beym **Kohlkochen**, das ohnehin mühsam ist, auf solchen Vorrath Bedacht genommen werden, daß einige Mahlzeiten aufgewärmten Kohls in der Woche gereichet werden. Ist der **Kohl** süße gefroren, so schmecket er aufgewärmt zum besten. Des Sommers muß man sich aber nicht auf solchen aufgewärmten Kohl Rechnung machen. Außer dem minder guten Geschmack ist er leicht des andern Tages sauer.

6) **Der grüne Kohl** ist eine **Mittagsmahlzeit**, und wird, wenn keine Fleischtage sind, Butter und Käse hintendrein gegeben. An Fleischtagen aber wird allerley kaltes oder warmes Fleisch darneben gereichet; desgleichen allerley kalte oder warme Wurst, roher und gebratener Speck und Schinken.

7) Auch ist der **Kohl** eine **Aerndtekost** für die Schnitter, die ihn an Regentagen oder kühlem Wetter gern essen. Er wird sodann mit allerley Fleisch begleitet.

8) Lan-

8) **Langer Kohl** wird von seinen Ribben abgestreiset, und so ungeschärbt gekochet. Man thut zumal des Sommers wohl, wenn Beet- oder Mangoltblätter, von ihren Ribben gleichfalls entlediget, darunter genommen werden. Wenn dieser lange Kohl meist gahr ist, so werden die besonders schon gahr gekochten Hammelkaldaunen unter diesen Kohl gethan, und noch etwas zusammen gekochet. **Langer Kohl und Hammelkaldaunen** sind immer beysammen, denn es giebt noch eine etwas ähnliche Art des langen Kohls, da die Herzsprossen des grünen Kohls in Butter gekochet oder geschmolet werden. Dieses Gericht kömmt aber nur auf dem herrschaftlichen Tisch des Mittelmannes unter dem Namen des **Bremerkohls** vor, dessen denn auch an seinem Orte gedacht werden soll.

13) Grünkraut.

Unter dem Namen Grünkraut versteht man allerley Kräuter, die man im Frühjahre, wenn noch kein grüner Kohl zum Blatten gefunden wird, anstatt desselben kochet. Dieses sind aber von selbst wachsende Kräuter, die ohne Cultur im Felde und in den Grasgärten hervorkommen. Dergleichen sind, Bärenklau, Geere, Gundermann, Gänseblumenblätter und mehrere dergleichen, die in den ersten Tagen des Frühlings hervorgrünen. Sie haben einen überaus schlechten Geschmack, und würden außer aller Achtung seyn, wenn das Gericht nicht das Neue vom Jahre wäre. Ungleich besser ist dagegen der Hederich, welcher dem Spinat im Geschmacke ganz gleich kömmt, und ein recht gesundes Essen ist. Man hat ihn sehr frühe auf den Aeckern, auf denen März- oder Frühgerste gebauet wird. Auch kann man in den Gärten Mohn,

Senf,

Senf, Spinat und Melte untereinander säen, deren Blätter sehr zeitig statt des Kohls zu essen dienen, und insgemein mit Eyerkuchen, Wurst oder Fleisch begleitet werden.

14) Weißer Kohl.

Der weiße Kohl wird entweder ganz, oder geschärbet, gekochet. Soll er ganz gekochet werden, so wird der Kohlkopf, nachdem er mehr oder weniger groß ist, in vier bis acht Theile von einander geschnitten, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzet, Fleischbrühe nachgegossen, und wenn das vor sich gekochte Fleisch meist gahr ist, zu dem Kohl gethan, um beydes noch zusammen kochen zu lassen.

1) Dieser weiße Kohl ist ein Mittagsessen, und da er mit Enten-, Gänse- oder Hammelfleisch gekochet wird, so ist er für die Fleischtage. Ebenermaaßen ist er auch ein Sonntagsgericht.

2) Die Hausmutter muß es zu beurtheilen wissen, wenn sie mehr oder weniger Fett von der Fleischbrühe, die zum Kohl bestimmt ist, abnehmen soll. Ohne Fett kann die Brühe den Kohl weder weich noch schmackhaft machen, und zu vieles Fett ist Unrath. Gänsefett thut es allem übrigen Fette in Erweichung der Küchengewächse zuvor. Deswegen kann auch dieses Gänsefetts oder Schmalzes weniger, als von allem andern Fette genommen werden.

3) Geschärbter weißer Kohl ist, wenn der Kohlkopf ganz kurz geschärbet wird. Er darf nicht länglicht geschnitten, und dem sogenannten Kohl- oder Krautsallat eben nicht gleich seyn. Je kleiner und kürzer er geschärbet wird, desto geschwinder und weicher kochet derselbe. Man kann allerley Fett, als Schmalz, Butter, klein ausgebrate-

nen Speck, oder Fleischbrühe, dazu thun. Er ist ein Mittagsessen, und an Fleischtagen können Eyerkuchen, Wurst, Hering und allerley Fleisch dazu gegeben werden.

4) Wenn im frühen Herbste noch kein Sauerkohl vorhanden ist, so kann man auch den weißen Kohl länglicht, gleich dem Krautsallate geschnitten, sauer kochen. Dieses geschieht, wenn man etwas Essig dazu gießt, und übrigens ihn, wie den nur beschriebenen geschärbten Kohl, schmälzet, und an Fleischtagen zur Mittagszeit Eyerkuchen, oder Fleischspeisen, daneben aufsetzet.

15) Sauerkohl oder Sauerkraut.

Dieses Gericht wird mit kaltem Wasser beygesetzet, das Fett aber gleich unten im Topfe, vom Anfang an, eingethan, auf welche Weise es zum besten weich und milde wird.

1) Der **Sauerkohl** ist eine Vorkost, die unter allen das meiste Fett erfordert, wenn er anders weich und schmackhaft werden soll. Hammel- und Rindstalg sind hierzu nicht wohl zu gebrauchen. Gänse- und Schweineschmalz, oder sogenanntes Schweineschmeer (die geräucherten Schweineliesen) schmelzen ihn am besten. Ist Schinkenfett vorräthig, so kann es zum Sauerkohl am füglichsten angewendet werden. Ingleichen das abgenommene Fett von gekochtem Specke.

2) Man muß also, wegen des vielen, auf den Sauerkohl zu verwendenden Fettes, dieses Essen gar nicht unter die wohlfeilen rechnen; wenn zumal immer Wurst oder Fleisch darneben auf den Tisch gebracht werden muß. In geringen Ländern, wo der Sauerkohl, ohne nur gedachte Begleitung mit Wurst und Fleisch, zu Tische kömmt,

da

da mag er immer passiren; wo man es ohnedem schon gewohnt ist, solchen Kohl, weniger glatt und fett, sich gefallen zu lassen. In guten Ländern ist es daher rathsam, diese Vorkost nicht allzuoft zu bereiten.

3) Der Sauerkohl ist allemal ein Mittagsessen in den Wochentagen, kömmt auch als ein Aerndteessen in einigen Gegenden, wiewohl nur selten, für die Schnitter zu Tische.

4) Es kann des Sauerkohls ein ziemlicher Vorrath, zumal des Winters, auf einmal gekochet, und in folgenden Tagen aufgewärmt werden.

5) Aus dem Sauerkohl kann nur in dem Falle ein Abendessen werden, wenn das Gesinde zur Mittagszeit nicht hat zu Hause seyn, und keine warme Speisen genießen können.

6) In einigen Provinzen, die den Hering wohlfeiler haben können, als die übrigen, pfleget man gemeiniglich selbigen mit Sauerkohl zu essen. In Ländern aber, die einen starken Waitzenbau haben, ist man gewöhnt Klöße von Waitzenmehl unter den Sauerkohl zu essen; nachdem erstere besonders gekochet, zuletzt unter den Kohl gemenget, und noch zu einem geringen Aufsieden gebracht werden. So ist es auch in einigen Provinzen Oberdeutschlands nichts ungewöhnliches, gebrochene Erbsen mit dem Sauerkohle zu vermengen, und dieses zusammengesetzte Gericht mit vielem Appetit zu speisen.

16) Mohrrüben.

Es müssen die Mohrrüben zuerst abgeschabet, in kaltem Wasser abgewaschen, klein geschnitten, hierauf aber sofort in den Kessel gethan, und mit

angeschnittenen Zwiebeln oder Bollen gewürzet werden.

1) Die abgeschabten und klein geschnittenen Mohrrüben müssen nicht lange in dem Spülwasser liegen bleiben, damit ihre Süße von dem Wasser nicht ausgezogen werde. Uebrigens dürfen diese Rüben eben nicht in sehr kleine, doch aber auch nicht zu große Stücke zerschnitten werden. Sind sie in zu große Stücke zerschnitten, so schmecken sie schlechter, wenn sie gleich nicht hart sind.

2) Man kann allerley Fett, auch Hammel- und Rindfleischtalg zum Weichkochen der Mohrrüben nehmen. Ist warme Fleischbrühe vorhanden, so können die Rüben darinn gahr gekochet werden; und wenn gleich nicht sonderliches Fett in solcher Brühe befindlich ist, so sparet man doch das Salz durch die Anwendung solcher Brühen; nicht zu gedenken, daß sie um des darinn gahr gekochten Fleisches willen, den Rüben einen kräftigern Geschmack zuwege bringen.

3) Die Mohrrüben sind eine Mittagskost, und werden nur in armen Ländern alleine gegessen. In Mittel- und guten Ländern aber wird noch Hering, Eyerkuchen, Wurst oder Fleisch, darzu gegeben. Wenn Speck mit Mohrrüben gegessen werden soll, so wird ersterer für sich besonders allein gahr gekocht, und sodann erst in der Schüssel über die Mohrrüben hingelegt. Sie vermüsen zu sehr, wenn sie mit dem Speck zusammen kochen.

4) Man kann zur Winterszeit bey dem Kochen der Mohrrüben, zugleich auf die künftige Mittagsmahlzeit Bedacht nehmen; indem sie sich auch aufgewärmt essen lassen. Man muß aber seine Leute kennen, ob man ihnen mehr als einmal in der Woche mit Mohrrüben kommen darf.

5) Die

5) Die Mohrrüben sind unstreitig das gesündeste Essen; aber in Mittel- und guten Ländern das wenig geachtetste. Es hat hier bey dem gemeinen Manne unter allen Vorkosten den untersten Platz. Wenn zuweilen im Hause Taglöhner mit dem Gesinde zugleich gespeiset werden: so ist es rathsam, Mohrrüben zu kochen. Erstere sind gemeiniglich heißhungeriger, und erscheinen mit einer größern Eßbegierde. Wenn daher dergleichen Leute so frisch an eine sonst verachtete Kost gehen, so machen sie dem mitspeisenden Gesinde Muth, auch nicht zurück zu bleiben, sondern das Ihrige gleichfalls bey der Mahlzeit zu thun. Eine kluge Hausmutter kann sich solches Vortheils in mehrern Fällen bedienen.

6) Da die Mohrrüben nur ein Alltagsessen sind, so kann doch ein Aerndteessen des Mittags für die Schnitter daraus werden, wenn grüne Saubohnen unter die Rüben kommen. Die Saubohnen werden für sich besonders, in einem eignen Topfe, gekochet, wenn sie aber halb gahr sind, werden sie aus ihrem Wasser und Topfe genommen, und mit denen für sich kochenden Mohrrüben vermenget. Zuletzt wird nebst etwas klein geschnittenen Bollen, auch Petersilie angethan, und von den Schnittern recht gern gegessen; weil die Süßigkeit der Rüben von den Saubohnen gemildert wird. Und dieses Gericht ist sodann ein Lieblingsgericht in Mittel- und guten Ländern für Schnitter; nur muß es nicht ohne Begleitung von Eyerkuchen, allerley Fische, Kaldaunen oder Wurst seyn.

7) Noch können die Mohrrüben mit einem andern sehr geachteten Gartengewächse zusammengesetzet, und dem Gesinde gefälliger gemachet wer-

 den.

den. Dieses sind die Ertüffeln, die, nachdem die Mohrrüben halb gahr gekochet sind, geschälet und zerschnitten dazu gethan werden, indem die Ertüffeln weniger Zeit zum Gahrkochen bedürfen. Man schneidet zum Gewürze etwas Bollen daran. Die Hausmutter kann sich eine solche Zusammensetzung zweyer Gartengewächse gern gefallen lassen, indem die eine Frucht so gemein und wohlfeil als die andere ist, und auf solche Weise doch ein Veränderungsfähiges Essen mehr aufbringen kann.

8) Es ist auch in guten Ländern, zur Aerndtezeit, nicht ungewöhnlich, den Schnittern grüne Erbsen, unter den Mohrrüben, zu kochen. Es werden hierzu gemeiniglich nur Felderbsen genommen, die, nachdem sie ausgepalet, oder ausgelöset worden, zu den halb gahr gekochten Mohrrüben hinzugethan werden. Sind aber die Erbsen schon alt, und sehr dicke, so muß man sie mit den Mohrrüben zugleich ankochen, weil sie sonst nicht weich werden können. Mohrrüben und Erbsen werden mit Petersilie gewürzet, und es ist zu merken, daß man von diesem Gerichte, bis zum andern Tage, nichts aufbewahren oder übrig lassen muß, indem die Petersilie den Küchengewächsen eine geschwinde Säurung zuzieht.

9) Die dem Gesinde zu kochenden Mohrrüben müssen bereits bis zu einer ziemlichen Dicke erwachsen seyn, welches vor der Aerndte kaum geschieht. Denn solche noch dünne und zu jung kochen zu wollen, würde, in Ansehung des Gesindetisches, schon als eine Verschwendung, oder unwirthschaftliches Verfahren, anzusehen seyn.

17) Pasti-

17) Pastinack.

Die Pastinacken werden, gleich den Mohrrüben, vorbereitet, gekocht, mit Petersilie aber und Thymian gewürzet. In geringen Ländern werden sie ohne Fleisch gekochet und gespeiset, und machen allemal eine Mittagsmahlzeit aus, die mit Butter oder Käse beschlossen wird.

1) Diese Gartenwurzel nimmt im Winter einen sehr süßen Geschmack an, und wird daher lieber zur Sommerszeit gegessen. Um aber die Süßigkeit der Pastinacken alsdenn zu mindern, so können, wie vorhin bey den Mohrrüben gesagt worden, Ertüffeln darunter gekochet, und gespeiset werden.

2) Soll Fleisch mitgekochet werden, so muß es, in einem besondern Topfe beygebracht, wenn es halb gahr ist, mit seiner Brühe, zu den ebenfalls halb gahr gekochten Pastinacken hinzugethan, und beydes zusammen vollends gahr gekochet werden.

3) Dieses Fleisch kann allerley Art seyn, Rindfleisch, Hammelfleisch, Rindskaldaune, Gänse, Enten, Hühner und Tauben. Wenn aber von jungen Enten, Hühnern und Tauben, kein Fett für diese Vorkost auskochen kann, so muß etwas Butter angeleget werden.

4) Pastinacken, mit nur erwähnten Fleischarten sind sowohl ein Aerndteessen des Mittags für die Schnitter, als auch ein Sonntagsessen.

5) Es werden auch Fische und Pastinacken zusammen gekochet. Wenn letztere meist gahr sind, werden die in Stücken zerschnittenen rohen Fische auf die Pastinacken in den Kessel gelegt; wenn die Fische gahr sind, thut man etwas Milch, Pfeffer, Butter und klein geriebene Semmel hin-

zu, und läßt alles zusammen noch etwas aufsieden. Dieses Essen kann den Schnittern in der Aerndte zum Abendessen gegeben werden, wie es sonst eine Mittagskost an Fleischtagen in der Woche ist.

18) Weiße Rüben.

Die weiße Rüben sind in Deutschland nicht einerley Art. Ich will sie aber nur in große und kleine Rüben eintheilen, unter welchen letztern gemeiniglich die sogenannten Steckrüben, oder die kleinen Märkischen Rüben, verstanden werden. Die großen Rüben werden geschälet, in mäßige Stücken zerschnitten, in kaltem Wasser abgewaschen, und mit kaltem Wasser, oder vorräthiger Fleischbrühe gekocht, und etwas Pfeffer hinzugethan. In Töpfen lassen sie sich am besten kochen.

1) Weil diese große Rüben sehr bald weich kochen, so muß das Fleisch, welches gemeiniglich Hammelfleisch ist, besonders in einem eigenen Gefäße halb gahr gekochet werden, und sodann zu den halb gahr gekochten Rüben gethan, und zusammen vollends gahr gekochet werden. Es kann alles Fleisch, welches fett ist, auf solche Weise mit diesen Rüben gekochet werden, dergleichen ist, außer dem gedachten Hammelfleische, Rind- Schweine- Gänse- und Entenfleisch.

2) In Wochentagen sind diese Rüben und Fleisch ein Mittagsessen. In geringen Ländern werden sie allein, ohne Fleisch, gegessen. Man kann auch zur Winterszeit mit einemmale einen solchen Vorrath kochen, daß, für folgende Tage, aufgewärmte Essen davon gegeben werden.

3) Eben diese Rüben werden auch mit Milch, doch ohne Fleisch, gekochet. Nämlich es werden

die

die Rüben mit Wasser angesetzet; wenn sie meist gahr sind, das Wasser abgegossen, und sodann Milch, Butter und Pfeffer zugethan, und damit vollends gahr gekochet. Zu diesen mit Milch gekochten Rüben wird Eyerkuchen, Wurst, gebratener Speck, Pöckel- und Räucherfleisch, kaltes oder warmes, gegeben, und ist ein Mittagsessen an Wochentagen.

4) Hat man getrocknete oder sogenannte welke Rüben, so werden sie mit Speckbrühe, oder in deren Ermangelung mit Schmalz gekochet, und allerley, für sich besonders gekochtes Fleisch, auch Eyerkuchen, dazu gegessen; welches gleichfalls ein Mittagsessen in der Woche ist. An die welken Rüben kömmt kein Gewürze, außer Salz.

5) In der Mark werden die kleinen Rüben auch dem Gesinde gegeben. Sie dürfen nicht geschälet, sondern abgeschrapet, gewaschen und mit Fleischbrühe gahr gekochet werden. Wenn Fleisch daran kommen soll, so muß es vorhin halb gahr gekochet, mit den vor sich ebenfalls halb gahr gekochten Rüben zusammengethan, und beydes zusammen vollends gahr gekochet werden.

6) Die kleinen Rüben mit Rind-, Schweine-, Hammel-, Gänse-, und Entenfleisch gekochet, sind ein Mittagsessen, auch an Sonntagen; und da das Schrapen dieser Rüben für viele Hausgenossen viel Zeit erfordert, so ist es in einigen Häusern eingeführet, daß Knechte und Mägde zum Sonntagsessen, des vorhergehenden Sonnabends Abends, die erforderten Rüben abschrapen müssen. Uebrigens wird außer dem Salze auch Pfeffer an diese Rüben gethan. Sie werden auch nicht klein geschnitten; es sey denn,

daß sie von der größern Art wären, welchenfalls sie, der Länge nach, in zwey Theile aufgeschnitten werden.

19) Kohlrüben oder Unterkohlrabi.

Die Kohlrüben werden eben, wie die großen weißen Rüben, zubereitet und verspeiset.

20) Kohlrabi, Oberkohlrüben.

Auch der Kohlrabi hat, mit den weißen Rüben, gleiche Zubereitung in der Küche, und Verspeisung bey Tische.

21) Ertüffeln.

Die Ertüffeln werden, in einem Eymer kalten Wassers, mit einem stumpfen Besen erst tüchtig abgestauchet, hierauf abgeschälet oder abgeschrapet, in Stücken zerschnitten, und mit Wasser weich gekochet. Hiernächst werden sie gebrochen, und wenn sie zu einem Brey geworden, gleich den gebrochenen Erbsen, aufgegeben, und mit Fleischbrühe übergossen; nachdem zuvor, mit einem Löffel, Vertiefungen eingedrücket worden.

1) Gebrochene Ertüffeln sind ein Mittagsessen, in geringen Ländern. In Mittel- und guten Ländern aber werden sie nicht ohne Fleisch, Wurst oder Eyerkuchen aufgesetzet. Letztern Falls können sie ein Sonntags- auch Aerndteessen für die Schnitter seyn. Hat man kein fettes Fleisch, um dessen Brühe auf die Ertüffeln zu geben, so kann in Krappen zerschnittener Speck ausgebraten, und beydes, Krappen und daraus gekommenes Schmalz, aufgegossen werden.

2) In Scheiben geschnittene Ertüffeln werden mit fetter Fleischbrühe gekochet, wenn sie aber meist

meist gahr sind, Petersilie angeschärbet, und Eyerkuchen, oder allerley Fleisch, darneben gegessen. Solche Ertüffeln, in Begleitung des Fleisches, können ebenfalls ein Mittagsbrod für die Schnitter, zur Aerndtezeit, abgeben.

3) Auch kann man Fleisch, vornehmlich Hammelfleisch, mit Ertüffeln zugleich kochen. Dieses geschieht dergestalt, daß die in Scheiben zerschnittenen Ertüffeln halb gahr gekochet, und das Fleisch, meist ganz gahr, hinzugethan werden.

4) Ertüffeln können alle und jede Fleischarten, auch Fische, vertragen, und sind daher, so zu sagen, ein rechter Scherwenzel, der sich zu allem muß brauchen lassen. Sie haben überhaupt darinn den Vorzug vor allen übrigen Kochspeisen, daß der gemeine Mann ihrer gar nicht überdrüßig wird, und sie nicht nur alle Tage, sondern auch täglich, Mittags und Abends, gern ißt. Man lasse es daher lieber an andern Vorkosten fehlen, nur nicht an Ertüffeln. Sie sind das Manna des gemeinen Mannes, doch kann man mit Erbsen in der Sättigung weiter kommen. Diese halten bey arbeitsamen Leuten länger gegen. Die Ertüffeln werden zwar in mehrerer Maaße gegessen, allein das Gesinde empfindet mehr und frühern Hunger, als nach gegessenen Erbsen.

5) In manchen Jahren sind die Ertüffeln, wie mans nennt, eisermadigt, das heißt, sie sind inwendig mit röthlichten Streifen durchzogen. In diesem Zustande sind sie keine gesunde Speise, und erregen faule Fieber, auch wohl Ruhren. Eine christliche Hausmutter muß auf diesen Umstand aufmerksam seyn, und diese Frucht alsdann lieber zur Viehfütterung anwenden. Auch sind die

die Ertüffeln ungesund, wenn sie nicht ihre völlige Reife erlanget haben, und vor der Zeit, wenn sie noch klein und jung sind, verspeiset werden. Ein gleiches ist zu halten von den Ertüffeln, die in nassen Aeckern erzeuget worden, und sich durch einen sogenannten mohrichten Geschmack verrathen. Eben und noch mehr sind sie ungesund, wenn sie vom Froste gelitten haben, und sodann kaum noch von den Schweinen gefressen werden. Es ist alsdenn sehr unredlich gehandelt, wenn diese gefrorne Ertüffeln, unter die guten, mit gekochet, und als gebrochene zur Gesindespeisung genutzet werden. **Diese und dergleichen andere böse Künste entehren die Menschheit, die wir auch an dem geringsten Dienstbothen nicht verkennen sollen.**

22) Grüne Bohnen, Brechbohnen.

Diese Bohnen sind von den oben angeführten weißen getrockneten Bohnen zu unterscheiden, deshalb nennt man sie in der Haushaltung **grüne Bohnen**; weil sie noch in der Schote sind, und in, und mit derselben, so grün und ungetrocknet sie aus dem Garten kommen, verspeiset werden. Unter den Schminkbohnen unterscheidet man noch eine besondere Art derselben, die in der Gärtnerey unter dem Namen, **Schweizerbohnen**, bekannt ist, von dem gemeinen Manne aber **Brechbohnen** genannt werden. Und diese sind es, die nicht dürfen mit dem Messer klein geschnitten, sondern nur mit der Hand, in zwey bis drey Theile, zerbrochen werden. Diese solchergestalt zerbrochene **grüne Bohnen** oder **Schweizerbohnen**, werden in einem Kessel mit Fleischbrühe gekocht; und wenn sie etwa halb gahr sind, so wird das, für sich allein eben so weit

weit gekochte Fleisch hinzugethan, und beydes zusammen in dem Kessel vollends gahr gekochet.

1) Die Schnittbohnen, oder diejenigen unter den grünen Schminkbohnen, die fein geschnitten werden müssen, und daher viel Zeit wegnehmen, werden eben nicht auf den Gesindetisch gebracht. Sie erfordern überdem zum Weichkochen nicht wenig Butter oder Schmalz.

2) Die Schnittbohnen werden gebraucht, wenn sie noch jung und zart sind, und in der Schote noch keine Bohnen sonderlich formiret haben. Die **Schweizerbohnen** dagegen werden zur Speise genommen, wenn die Bohnen schon dicke und völlig ausgewachsen sind. Man kann daher diese Bohnen in kurzer Zeit, wenn der Bast, den sie haben, ohne sonderliche Mühe abgezogen worden, durchbrechen. Sie sind den ganzen Herbst hindurch zu haben, so lange nämlich keine starke Nachtfröste einfallen. Denn von diesen wird die noch saftige Bohne verdorben, und unbrauchbar gemacht.

3) Da diese **Schweizerbohnen** eines der bereitsamsten Essen sind, so muß man sie zur Gesindespeisung einführen, wo sie noch nicht als eine solche bekannt sind. Denn dafern sie einmal eingeführet sind, werden sie sehr gern und oft gegessen.

4) Die gewöhnlichste Art, diese Bohnen zu kochen, ist mit **Hammelfleisch**, welches zur Herbstzeit am meisten fett ist. Es kann auch Rindfleisch genommen werden, und ist auf beyderley Weise ein Mittagsessen, sowohl des **Sonntags**, als auch an **Wochentagen**. Das zu diesen Bohnen eigene Gewürze ist **Pfefferkraut** und **Petersilie**, die aber vor dem Aufgeben der Bohnen erst angeschnitten werden müssen.

23) Grü-

23) Grüne Erbsen in Schalen (Schoten).

Schotenerbsen werden mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht, und wenn sie weich sind, aufgegeben, und mit Salz bestreuet. Man nimmt hierzu nur Feldschoten, und sie werden nicht oft gegeben, weil das Pflücken der Schoten Zeit kostet. Wo solche Streifschoten (denn so nennt man sie auch, weil sie zwischen den Zähnen durchgezogen, und die Erbsen aus der Schale solchergestalt ausgestreifet werden,) gebräuchlich sind, da werden sie gemeiniglich nur des Sonntags zum Abendbrod gegeben.

24) Kürbiß.

Wenn der, von der äußern harten Schale, und inwendigem weichen Marke und Kernen, befreyete, und in gröbliche Stücken zerschnittene Kürbiß mit Wasser in einem Kessel weich gekochet ist, (wenn solches ziemlich eingekochet, und nichts davon abgegossen werden darf, schmeckt er desto lieblicher,) so wird, vorhin mit Wasser meist weichgekochte Hirse hinzugethan, Milch zugegossen, oder in Ermangelung der Milch, klein geriebener Mohn, mit Pfeffer gewürzet, u d zusammen aufgekochet.

1) Bevor Hirse und Milch zum Kürbiß kommen, muß er in dem Kessel mit der Kelle ganz klein gerühret werden, damit keine Stücken mehr darinn zu finden sind.

2) Diese Vorkost ist ein Mittagsessen, an Wochentagen, und wird in geringen Ländern ohne andere Speisen allein gegessen. In Mittelländern aber wird ein Eyerkuchen daneben aufgesetzet.

3) Die Kürbisse müssen ihre rechte Reife haben, und es ist ein sehr verwerfliches Kunststück, wenn man

man die kleinen unreifen Kürbisse unter die reifen verkocht, und verspeisen läßt.

25) Gurken.

Wenn die Gurken geschälet und in dünne runde Scheissen zerschnitten worden, so werden sie in einem Kessel mit hinlänglichem guten Bieressig, ohne Wasser dazu zu thun, gekochet, nachdem Schmalz, oder besonders, in einem Tiegel vorhin ausgebratenes, klein geschnittenes Speck, nebst den daraus gewordenen Krappen, zugleich mit zum Essig genommen worden. Sind die Gurken meist gahr geworden, wird etwas in Essig dünne gemachtes Waitzenmehl hinzugefüget, damit die Brühe nicht zu dünne, sondern semisch sey, und zuletzt wird noch etwas gestoßener Pfeffer angeschüttet.

1) Gurken auf diese Weise bereitet, sind theils ein Mittags- theils ein Abendessen.

2) Wenn sie ein Mittagsessen in guten Ländern abgeben, so wird Eyerkuchen dazu gereichet.

3) Sie sind auch ein Abendessen in der Aerndte für die Schnitter, und alsdenn wird ein Eyerkuchen, der nicht ganz gemeiner Art ist, sondern etwa kleine eingeschnittene Scheiben Braten oder Knackwurst enthält, dazu aufgesetzet. Es können auch hart gekochte Eyer, gekochter, gebratener, oder roher Schinken, in Schnitten, oder Ueberbleibsel eines Bratens von der Mittagsmahlzeit, die Begleitung ausmachen.

4) Diese gekochte Gurken müssen nicht kalt, wie der Gurkensallat, sondern warm gegessen werden, und sind als ein Lieblingsessen des Gesindes zu achten.

5) Saure eingemachte Gurken will das Gesinde in guten und Mittelländern nicht gern auf dem Lande überall essen. Sie sind mehr unter dem gemeinen

Manne

Manne in Städten beliebt. Die gewöhnlichste Art sie einzumachen ist diese: nachdem sie eine Nacht in frischem Wasser gestanden, und der daran gewesene Moder losgeweichet ist, daß sie hierauf abgewaschen, in einen Topf eingeleget, zwischen Schichten Kirsch- und Weinblätter nebst Dill gemenget, und wenn das Gefäß voll ist, mit Wasser, darinn Salz zerlassen ist, übergossen, ein Deckel aufgeleget, und mit einem Steine beschweret werden.

26) Gebacken Obst, trocknes Obst.

Das getrocknete Obst, worunter Aepfel, und vornehmlich Birnen, verstanden werden, muß mit heissem Wasser abgewaschen, und ohne Hinzuthuung geräucherten Fleisches oder Specks, für sich allein, mit Wasser und etwas Schmalz oder Butter, weich gekochet werden.

1) **Gebackene Aepfel** werden selten für sich allein, sondern mit gebackenen Birnen vermenget, gekochet.

2) **Gebackene Birnen** können für sich besonders gekochet werden, wenn es an Aepfeln fehlet.

3) Wenn Speck, Schinken, frisches oder geräuchertes Schweinefleisch, neben solchem Obste, gegessen werden soll: so muß solches alles für sich allein gekochet werden, denn das Obst möchte zu fett gerathen, und dem Magen undienlich ausfallen.

4) Es ist sehr gebräuchlich, daß **Klöße unter diesem trocknen Obste gekochet**, und sehr gern gegessen werden. In diesem Falle verfähret man also: Wenn das Obst gahr ist, so wird die Brühe abgegossen, und in einem Kessel aufgesetzet; die Klöße werden alsdenn in solcher Obstbrühe gekochet,

kochet, endlich aber das Obst in der Schüssel mit den Klößen vereiniget. Das feinste Roggenmehl kann zu solchen Klößen genommen werden, wenn es am Waizenmehl fehlet.

Wie aber die Klöße selbst zu fertigen sind, das ist Kap. III. No. 1. nachzusehen.

5) Gebackenes Obst ist ein Mittagsessen, und kann, wenn keine Klöße darinn sind, statt des beygesetzten Fleisches oder Specks, auch Eyerkuchen zur Begleitung seyn. In guten und Mittelländern ist es für die Schnitter kein Aerndteessen, sondern allein für die Harker, wenn sonderlich diesen das Mittagsbrod ins Feld zugeschickt wird; weil es eben nicht nöthig ist, daß das Obst warm sey, indem es auch kalt gut schmeckt.

27) Grüne Birnen.

Diese werden, zum Unterschied des Backobstes, grün genannt, nicht in dem Verstande, daß sie unreif, und auch nicht weich, oder nicht gelb, gegessen werden müßten. Nein, sie müssen reif seyn, oder doch ihrer Reife sich genähert haben. Denn, in unreifem und noch zu hartem Zustande, wollen sie nicht gut weich werden; die aber doch weich kochen, sind eines der allerunschmackhaftesten Essen. Sie werden nach Beschaffenheit ihrer Größe, in zwey oder mehr Theile zerschnitten, und gleich den gebackenen Birnen, mit etwas angelegter Butter oder Schmalze, weich gekocht.

1) Unter die grünen Birnen werden keine grüne Aepfel mit gekocht. Es ist gleichsfalls sehr gebräuchlich, wie vorhin von den gebackenen Birnen gesagt worden, auch Klöße, nach gleicher Verfahrungsart, mit ihnen zu bereiten.

2) Man kann noch geschwinder fertig werden, wenn man, statt der Klöße, schwarz Brod (feines weißes Brod schmeckt nicht so gut,) am Feuer röstet, und unter den grünen Birnen zuletzt mit weich kochen läßt. Das eigene diesen Birnen zukommende Gewürz ist trockener Beyfuß.

3) Außer den vorhin, bey den trocknen Birnen gedachten Speisen, die zu diesen grünen auch können gegeben werden, läßt sich auch frisches Schweinefleisch, wie auch Braten, zugleich mit aufsetzen.

4) Grüne Birnen kommen nur des Mittags auf den Tisch. Sie sind auch in guten und Mittelländern ein Sonntagsgericht, nur bleibt der Eyerkuchen dann weg, und wird am Sonntage allerley Fleisch oder Braten dazu gegeben.

5) Da die grünen Kochbirnen eine Zeitspeise sind, und nur eine gewisse Dauer haben, so müssen sie vom Herbste an, nach Beschaffenheit ihrer Art, fleißig gekochet, und mittelst derselben die Dauerspeisen für andre Jahreszeiten destomehr geschonet werden.

28) Gebackene oder getrocknete Pflaumen.

Wenn diese in einem gemeinen Backofen gebacken worden, so müssen sie, wie bey den gebacknen Birnen und Aepfeln gesagt ist, mit warmem Wasser von der ansitzenden Asche befreyet werden. Sie werden mit bloßem Wasser weich, und ohne Salz gekochet.

1) Gebackene Pflaumen guter Art werden sehr füglich als eine courante Waare verkauft, und müssen daher für den Gesindetisch nicht sehr häufig gekochet werden.

2) Sie werden nur bey dem Braten aufgetragen, und als eine solche Kost nur in der Maaße gekochet,

chet, daß das Gesinde eben nicht, wie an andern Vorkosten, sich daran satt essen solle. Dieserwegen bringt man sie nur in kleinen Schüsseln auf den Tisch.

29) Sallat.

Sobald der Sallat zu einer ziemlichen Größe erwachsen ist, so wird kein Küchengewächse täglicher und häufiger auf dem Gesindetische verspeiset, als dieses; weshalb in den Gärten auf die Cultur des Sallats hauptsächlich gesehen werden muß. Er wird verlesen, gewaschen, das Wasser ausgedrückt, und mit gutem Bieressig, Oel und etwas Salz angemachet.

1) Sallat, so lange er zu haben ist, wird alle Abende an warmen Tagen gegessen. Er ist sodann statt der Suppe, und folget nichts darauf, als Butter und Käse.

2) Auch wird der Sallat das Mittagsessen an warmen Tagen; dazu wird Eyerkuchen, Speck, oder Schinken in guten und Mittelländern gegeben.

3) Für die Schnitter zur Aerndtezeit wird eben daselbst der Sallat das Abendessen mit harten Eyern oder Eyerkuchen; welcher letztere etwas besser, als sonst, bereitet wird. Auf die Person werden zwey Eyer gekochet.

4) Der Sallat wird auch gebrühet. Der Essig wird am Feuer warm gemachet, Schweine- oder Gänseschmalz zugleich darinn zerlassen, auf den Sallat gegossen, und hinlänglich gemenget, damit der Essig überall hinkomme. Eben diesen gebrühten Sallat kann man, in Ermangelung des Schmalzes, also fertigen: Würflicht klein geschnittner Speck muß in einer Pfanne über Kohlen ausgebraten, der ausgeflossene Speck nebst

den Krappen aber zu dem Essig gethan, hiermit der Sallat übergossen und vermenget werden. Diese letztere Bereitung des Sallats ist weitläuftiger, kann aber zur Veränderung mitunter gegeben werden, da er gemeiniglich lieber, als der kalte Sallat, gegessen wird.

30) Krautsallat, Kohlsallat.

Weiße Kohlköpfe klein geschnitten oder fein gehobelt, werden in einem Kessel mit Essig und Schmalz oder ausgebratenem Specke, nebst dessen Krappen, und etwas zerstoßenem Pfeffer, zur gehörigen Weiche gekochet.

1) Dieser Krautsallat kömmt nicht oft vor, weil dessen Bereitung Zeit erfordert.
2) Ferner wird dieser Krautsallat des Abends allein gegessen, und Butter und Käse hinterher gegeben.
3) Wenn der Sallat des Abends mit Eyerkuchen begleitet wird, so ist es schon eine Art des feyerlichen Essens, als an Sonn- oder Festtagen, wenn nämlich nicht für diese Mahlzeiten schon eine beständige Speise eingeführet ist.

31) Rothe Rüben.

Diese rothen Rüben oder Beete, um ihre Süßigkeit beym Kochen nicht zu verlieren, werden nicht geköpfet. Es wird nur das Kraut abgewürget. Sie werden sodann reine gewaschen, gekocht, und wenn sie gahr sind, in kaltes Wasser geworfen, daß ihnen die Haut abgezogen, hierauf aber sie in dünne Scheiben zerschnitten werden können. Hiernächst wird der Essig gekochet, und nach dem Erkalten in einen Topf zu den einzulegenden Rüben dergestalt gegossen, daß sie ganz damit bedecket sind; weil sie sonst, wie es heißt, lang oder schladdericht

werden

werden müßten. Zwischen jeder Lage klein geschnittener Rüben, wird in sehr kleine Würfel geschnittener roher Meerrettig und Kümmel gestreuet, ohne welche Gewürze die Rüben nicht wohl schwecken und gedeihlich seyn können.

1) Die so eingemachte **rothe Rüben** sind, als Gesindekost, nicht überall gebräuchlich.

2) In schlechten Ländern werden diese Rüben ganz allein, ohne andere Kost, zu Tische gebracht.

3) In guten und Mittelländern können sie des **Abends an Sonntagen** mit Hering, oder Wurst, auf den Tisch gebracht werden.

4) Da diese Rüben ein überaus bereitsames und gleich gesundes Essen sind, so sollten die Hausmütter es überall einführen; indem sie alle vier Wochen einen neuen Vorrath bereiten, und damit den ganzen Winter fortfahren können. Wenn die Schlachtzeit ist, und die Würste mehr als sonst gegessen werden, so sollten sie, in Begleitung dieser Vorkost, mehr als mit irgend einer andern, verspeiset werden.

Viertes Kapitel.

Fleisch.

1) Tauben- und Hühnerfleisch.

Tauben und **Hühner** können auf einerley Weise gekochet werden, daher ich sie hier zugleich neben einander stelle. Wenn dieses Hausgeflügel geschlachtet, mit den Federn in ein Gefäß heiß gesottenen Wassers gebrühet, und hierdurch das Abstreifen der Federn bewirket worden: so wird es, wenn es zuvor von den Eingeweiden befreyet, oder nach der Küchensprache, ausgenommen worden, ein paar Stunden in kaltes Wasser zur Ausziehung des Blutes geleget, und

sodann zum Feuer gebracht. Es kann aber dieses Geflügel für den Gesindetisch auf folgende Weise bereitet werden.

a) Tauben, oder Hühner mit Reis.

Der Reis muß erst, für sich allein, in einem besondern Gefäße ankochen, und wenn er etwa halb gahr ist, zu dem, für sich auch allein kochenden Geflügel, mit etwas klein geriebener Muskatennuß und Butter hinzugethan, und mit dem Fleische vollends weich gekochet werden. Die Tauben werden nicht zerschnitten, sondern ganz gelassen, und auf jede Person eine Taube gerechnet. Das Huhn, welches alt ist, wird zerschnitten in den Topf geleget, gekochet, und in sechs Portionen für sechs Personen zertheilet. Soll der Reis zugleich als Suppe gegessen werden, so muß er nicht zu sehr einkochen, damit er nicht zu steif werde. Im Fall aber die Reisbrühe allzu dünne wäre, so kann noch ein Ey angequerlet, aber nicht gekocht werden, damit es nicht zusammenlaufe.

Tauben oder Hühner mit Reis sind ein Mittagsmahl des Sonntags, auch in der Aerndte für die Schnitter.

Anmerkung. Die der Reinlichkeit ergebene Hausmutter unterscheidet sich von andern in der Gesindeküche darinn, daß sie das Fleisch durch Auskühlen säubert. Wenn nämlich das Fleisch angefangen hat aufzuwellen, so wird es mit dem Gefäße vom Feuer gerücket, und aus der kochenden Brühe herausgenommen, in kalt Wasser geworfen, und nachdem es ausgekühlet und erstarret, wenn es Geflügel ist, nachgeputzet, und von allen, etwa noch rückständigen Stoppeln der Haut befreyet. Das Kalbfleisch aber und Rindfleisch, wird

wird nach dem Auskühlen auch verputzet, und von allem Unrathe gesäubert. Wenn denn die erste Brühe dieses Fleisches etwas gestanden, so wird sich mancherley Unrath auf den Boden gesenket haben, der denn, nach abgegossener Brühe, zurückgelassen, das verputzte Fleisch aber, mit seiner ersten, auf solche Art gereinigten Brühe, wieder zum Feuer gebracht wird. Daß aber diese erste Brühe beyzubehalten, ist deshalb rathsam, weil von dem darinn angekochten Fleische schon viel Kraft eingezogen ist.

b) Tauben oder Hühner mit Nudeln.

Wenn die Nudeln gahr gekochet sind, so werden sie zu dem, für sich besonders, gahr gekochten Tauben- oder Hühnerfleische, bey dem Anrichten, in eine Schüssel zusammen gethan. Die Tauben werden hier auch ganz gelassen, die Hühner aber in Portionen zerleget, und sind gleichfalls Mittags-, sowohl Sonntags-, als Aerndtespeisen. Will man aber der Mahlzeit mehr Ansehen geben, so können Tauben oder Hühner für sich in einer gleich zu beschreibenden Mayeranbrühe, die Nudeln aber darneben für sich in einer eigenen Schüssel aufgesetzet werden; daß daher, auf diese Weise, zwey Schüsseln auf den Tisch zu stehen kommen, und mehr in die Augen fallen.

c) Tauben oder Hühner mit Mayeran.

Wenn das Fleisch nun beynahe völlig gahr ist, so wird, nebst etwas Butter, grüner oder trockner Mayeran angeleget, und ein wenig mit aufgesotten. Dies Gericht ist dem vorigen, in nämlichen Umständen, gleich zu achten.

d) Tauben oder Hühner mit Thymian.

Es müssen Tauben oder Hühner für sich kochen, klein würfelichter Speck aber in einem Tiegel braten, etwas Mehl und Thymian darunter gerühret, und hierauf zu dem Fleische angegossen werden.

Anmerkung. Wenn grüne Kräuter in bratendes Speck oder ander Fett, sollen geworfen werden, so muß die Pfanne von dem Feuer weggenommen, und das Speck in etwas abgekühlet, hierauf aber die grünen Kräuter, (die Zwiebeln brauchen eben diese Vorsicht,) ins Speck gethan, und sodann mit demselben in der Pfanne wieder angebraten werden. Wenn grüne Kräuter, es thun es auch die trocknen, auch Mehl, in das über den Kohlen glühende Speck oder ander Fett geworfen worden, so ist Gefahr, daß dasselbe auffliege, und den Schorstein anzünde. Es muß also die Hausmutter, bey dem bratenden Specke, ja recht achtsam seyn, weil dadurch unzählige Feuerschäden bereits entstanden sind.

e) Tauben oder Hühner mit Klößen.

Hier werden Tauben oder Hühner für sich mit einer Mayeran- oder Thymianbrühe, die Klöße aber für sich allein, gekochet, und es werden das Fleisch sowohl als die Klöße, jedes für sich in einer Schüssel allein, also zwey Schüsseln, aufgetragen.

Es gehöret dieses Gericht gar nicht zu den bereitsamen, und wird daher nicht allzu oft in der Aerndte für die Schnitter, oder überhaupt, des Sonntags nur zur Mittagsmahlzeit, bereitet.

f) Tau-

f) Tauben mit Pastinacken.

Die klein geschnittenen Tauben kochen für sich, die Pastinacken auch, und wenn beyde halb gahr sind, so werden die Tauben zu den Pastinacken, mit etwas Butter und Thymian gethan, und beydes zusammen gahr gekochet, nachdem die Taubenbrühe zu den Pastinacken auch hinzu gegossen worden.

Diese Tauben mit Pastinacken werden Sonntags, auch in der Aerndte von Schnittern, als Mittagsspeise, gegessen.

2) Enten- und Gänsefleisch.

Auch dieses Hausgeflügel steht zusammen, indem es sich in der Zubereitungsart ganz gleich ist.

a) Enten oder Gänse mit Mayeran. Sie werden wie die Tauben mit Mayeran nach Nr. 1. c. gekochet.

b) Enten oder Gänse mit Thymian. Sie haben gleiche Bereitung wie Tauben oder Hühner nach Nr. 1, d.

c) Enten oder Gänse mit Pastinacken. Man kochet sie nach Nr. 1. f.

d) Enten oder Gänse mit Ertüffeln. Auch diese werden gekocht nach Nr. 1. f.

e) Enten oder Gänse mit Erbsen. Die erstern werden mit einer Mayeran- oder Thymianbrühe, für sich besonders gekochet, und in einer eigenen Schüssel aufgetragen; die Erbsen aber für sich allein, dicke gekochet und gebrochen, in einer eigenen Schüssel, gleichfalls neben dem Fleische gereichet. Es können auch gebrochene Ertüffeln für sich in einer eigenen Schüssel, wie die dicken Erbsen, neben diesem Fleische zu stehen kommen.

f) Die Gänse werden auch geräuchert, und nach und nach verspeiset. Sie sind für sich allein zu kochen, die Brühe aber ist zu allerley Vorkosten zu gebrauchen. Sie werden mit dicken Erbsen, trocknen gebrochenen Bohnen, Ertüffeln, Kohl und Rüben, und in guten und Mittelländern nur in der Woche, an Fleischtagen des Mittags gegessen. Mit der Pöckelgans ist es eben so.

Anmerkung. Wenn Enten und Gänse nur als Kochfleisch gebrauchet werden sollen: so müssen sie nicht so fett seyn, als man sie zum Braten mästet und fett machet. Sie können ganz mager, obwohl fleischicht seyn, und besonders Fett, Butter oder Schmalz, die Brühen eßbar machen. Uebrigens sind aus diesem Fleische, sowohl Sonntags-, als Aerndtemahlzeiten für die Schnitter des Mittags zu bereiten.

3) Hammelfleisch, Schöpsenfleisch.

Das Hammelfleisch ist entweder frisch (grün), oder gepökelt, oder geräuchert. Wenn es gepökelt ist, so wird es mit Zwiebeln (Bollen) gekochet, und kurz vor dem Wegnehmen vom Feuer etwas Semmel angerieben, oder angebrocket. Es können, zu diesem gepökelten Hammelfleische, besonders für sich allein gekochte Vorkosten, in besondern Schüsseln, gegeben werden: dicke Erbsen, gebrochene Ertüffeln, Mohrrüben und Pastinacken. Geräuchert Hammelfleisch wird ohne alle andere Zuthat mit etwas angelegtem Dille gekochet, und itzt benannte Vorkosten pfleget man besonders für sich in ihren eignen Schüsseln, dazu zu geben. Das frische Hammelfleisch aber kann auf folgende Weise bereitet werden.

1) Ham-

1) Hammelfleisch mit Zwiebeln. Wenn dieses meist gahr ist, so werden Zwiebeln angeschnitten; und damit die Brühe nicht zu dünne sey, mit geriebener Semmel und Kümmel vollends fertig gemachet. Es können auch, statt der Zwiebeln, die grünen Pfeifen der Zwiebeln, wenn diese noch im Lande stehen, auch von Winterzwiebeln und Schnittlauch, genommen werden. Wo man viel Zwiebeln bauet, da werden sie desto reichlicher angeschnitten. Es wird aber dieses Hammelfleisch mit Zwiebeln nicht als das einzige Essen auf den Tisch gegeben, sondern man giebt daneben an Vorkosten, dicke Erbsen, gebrochene Ertüffeln, gebrochene weiße Bohnen, Mohrrüben oder Pastinacken.

2) Hammelfleisch mit weißem Kohl. Es wird, wenn das Fleisch halb gahr ist, der Kohl hinzugethan, wie Kap. III. Nr. 14. mit mehrerm gewiesen.

3) Hammelfleisch mit Mohrrüben, weißen Rüben und Pastinacken. Man sehe, was bey jedem dieser Küchengewächse gesaget ist, Kap. III. Nr. 16. 17. Man kann auch, wenn jedes Wurzelgewächse für sich gekochet, und meist gahr ist, das für sich gleichfalls halb gahr gekochte Fleisch, zu erstern hinzuthun, und mit dem Fleische denn zusammen gahr kochen lassen. Mit Kohlrüben und Kohlrabi ist es eben so. Das Hammelfleisch mit bloßen Mohrrüben ist nur ein Alltagsessen. Dagegen dieses Fleisch mit den andern genannten Vorkosten ein mittägliches Sonntags- auch Aerndteessen für die Schnitter ist.

4) Kalb-

4) Kalbfleisch.

Wenn die Kälber in einer Zeit fallen, da sie von den Schlächtern nicht sonderlich gesuchet werden, so ist es nicht übel gethan, solche fürs Gesinde zu verspeisen. Wenn sie aber im Preise sind, so thut man freylich besser, sie zu verkaufen; da das Kalbfleisch doch keine Vorkost fett machen kann, und darneben noch Butter oder Speck zum Kochen erfordert.

a) Kalbfleisch mit Reis. Wenn der Reis meist gahr ist, so wird er, nebst Butter und etwas Muskatennuß, zu dem für sich meist gahr gekochten Kalbfleische, hinzugethan, und noch etwas zusammen aufgekochet. Es können auch kleine Rosinen, oder Korinthen, unter den Reis mit genommen werden. Dieses ist ein Fest- Sonntags- und Aerndtegericht, an Sonn- und Festtagen fürs Gesinde, an Aerndtetagen aber für die Schnitter des Mittags.

b) Kalbfleisch mit Mayeran. Dieses wird gekochet wie Hühner mit Mayeran. Siehe Kap. IV. Nr. 1. c.

c) Kalbfleisch mit Thymian. Siehe Kap. IV. Nr. 1. d. Es wird zu dem Kalbfleisch mit Mayeran oder Thymian, gegessen, entweder Hirse, oder vorher eine Ostersuppe, und dieses an Fest- und Sonntagen. Kann auch in der Aerndte den Schnittern gegeben werden, wenn zu solcher Zeit ein Kalb hat müssen geschlachtet werden.

d) Kalbfleisch mit Klößen. Wird wie Tauben- oder Hühnerfleisch gekochet. Siehe Kap. IV. Nr. 1. e. Es ist ein Sonntagsessen, auch zur Aerndtezeit für die Schnitter.

e) Kalb-

e) **Kalbfleisch mit Nudeln.** Die Bereitung ist der gleich, die vom Taubenfleische beschrieben ist Kap. IV. Nr. 1. b. Dieses Essen ist auch für Sonntage, ingleichen für die Schnitter in der Aerndte.

f) **Kälbergekröse.** Wenn solches einmal mit Wasser aufgekochet gewesen, so muß es abgegossen, und das Gekröse verkühlet werden. Sodann wird dieses Gekröse wieder mit neuem Wasser zum Feuer gebracht, mit Butter, klein geschnittener Petersilie und Thymian, auch angeriebener Semmel, eingekochet. Dieses Gekröse wird in der Woche an Fleischtagen gegessen.

g) **Kälbergeschlinge.** Es muß solches, wie das Gekröse verkühlet, und darauf meist gahr gekochet werden. Ist dieses geschehen, so wird Butter in einem Tiegel zerlassen, eine klein geschnittene Bolle oder Zwiebel darinn gebraten, Petersilie kurz geschärbet, und geriebene Semmel hinzugefüget, mit welchem allen die Brühe fein kurz einkochen muß. Es wird dieses Essen gleichfalls in der Woche, an Fleischtagen, gegeben.

h) **Kalbskopf und Füße.** Dem Kalbskopf und Füßen werden die Haut gelassen, und die Haare abgebrühet. Nachdem sie ausgewässert, hierauf aber im Wasser und Salze gahr gekochet, und nun herausgenommen sind, so werden die Kinnbacken herausgebrochen, die Zunge besonders ausgeschnitten, und neben den Füßen hingeleget, dem Kopfe die Hirnschale gelöset, die beyden Knochen herausgenommen, jeder mit etwas Gehirn gefüllet, und neben beygeleget, hierüber aber eine saure Brühe gegossen, die also bereitet wird. In Würfeln zerschnittenes Speck und Bollen werden gebraten, abgeblätterter Mayeran, grob gekrümelt,

melt, schwarzes Brod nebst großen und kleinen Rosinen und Biereßig, dazu gethan, und über den Kalbskopf gegossen. Das Gehirn wird mit klein gestoßenem Pfeffer überstreuet. Man hat hiervon ein Sonntagsessen zu Mittage, auch an Fleischtagen in der Woche.

Anmerkung. Zu Zeiten sind die Kälber so sehr im Unwerthe, daß der Landwirth, ohne offenbarsten Verlust, sie nicht verkaufen, sondern behalten muß. Es kann ihm aber auch begegnen, daß das Kalbfleisch nicht auf einmal verthan werden mag, das Kalb aber, oder noch mehrere, nicht länger beym Säugen können gelassen werden. In diesem Falle wird das Kalbfleisch eingepökelt, und wenn es ein paar Tage im Salze gelegen, in den Rauch gehangen, aber ja nicht zu hart in dem Rauche werden lassen, damit es nicht einen hölzernen Geschmack bekomme. Der geringe Landmann ißt dieses Fleisch zwar gepökelt, es schmeckt aber besser geräuchert, daher die Hausmutter des Mittelstandes, für ihr Gesinde, **das Räuchern des Kalbfleisches erwählen soll.**

5) Rindfleisch.

Das Rindfleisch kömmt frisch, (grün,) weniger auf den Gesindetisch, als geräuchert und gepökelt. In letzterem Zustande gehöret es unter die Dauerspeisen, die bis auf späte Jahreszeiten wohl und räthlich zu versparen sind. In Landwirthschaften soll so wenig als möglich für Speisen Geld ausgegeben, und solchergestalt ohne besondere Noth kein Fleisch gekaufet werden. Wenn aber Rinder zur häuslichen Consumtion geschlachtet werden, so wird auch für den Gesindetisch eine und die andere Mahlzeit von frischem Rindfleische bereitet.

a) Rind-

a) Rindfleisch mit Erbsen. Dieses sehr gewöhnliche Essen besteht darinn, daß das Rindfleisch für sich allein beygesetzet, mit Ingwer, Lorbeerblättern und Roßmarin zusammen, oder mit Roßmarin allein, gewürzet, und so ziemlich eingekochet werde. Die Erbsen werden für sich allein dicke gekochet, in einer Schüssel für sich aufgesetzet, und mit der Brühe des Rindfleisches übergossen. Rindfleisch mit weißen Bohnen, oder mit gebrochenen Ertüffeln, werden auf gleiche Weise zusammen bereitet. Dieses Essen ist sowohl des Mittags an Sonntagen, als auch in der Woche an Fleischtagen, wie auch in der Aerndte für Schnitter, sehr gebräuchlich.

b) Rindfleisch mit Graupen. Es muß das Rindfleisch zuerst für sich allein in einem eignen Topfe halb gahr gekochet werden; wenn sodann die Graupen auch für sich allein halb gahr gekochet, können sie zu dem Fleische, nebst etwas Muskatennuß, oder Selleryblättern, hinzugethan, und beydes zusammen vollends gahr gekochet werden: dergestalt, daß eine lange Brühe bereitet, und als Suppe mit Löffeln von dem Fleische in einer tiefen Schüssel oder Napfe, abgegessen werde. Dieses Rindfleisch mit Graupen wird an Sonn- und Festtagen, wie auch in der Aerndte von den Schnittern des Mittags gegessen.

c) Rindfleisch mit Reis. Dieses Essen ist der Bereitung nach dem vorhergehenden ganz gleich, und wird auch an gleichen Tagen gegeben.

d) Rindfleisch mit Hirse, die in Rindfleischbrühe gekochet ist. Wenn die Hirse für sich halb gar gekochet ist, so wird sie zu dem, eben so weit zum Kochen gekommenen Rindfleische hinzuge-

zugethan, und damit gahr gekochet. Es wird dieses Gericht an eben vorgedachten Tagen gegeben, ist aber nicht überall im Gebrauche. Da es aber doch gut schmecket, die Hirse auch ein Landesproduct ist, so sollte es mehr eingeführet, und die Ausgabe des baaren Geldes, für Reis gesparet werden.

e) Rindfleisch mit Hirse in Milch gekochet. Das Rindfleisch muß für sich ganz allein, wie Rindfleisch mit Erbsen, nach Litt. a) gekochet und aufgegeben, die Hirse aber auch für sich allein gekochet und aufgegeben werden. Dieses Essen ist unter dem gemeinen Manne auf den Dörfern bey Kindtaufen und Hochzeiten sehr Mode, auf den Gesindetisch aber kömmt es des Mittags, an Sonn- und Festtagen, auch in der Aerndte für die Schnitter. Wenn ein Aerndteschmauß gegeben wird, so machet es den Anfang der Mahlzeit, entweder des Mittags, oder des Abends.

f) Rindfleisch mit Nudeln. In dieser Zusammensetzung muß das Fleisch für sich ganz allein völlig gahr kochen; weil die Nudeln, wenn sie vor der Zeit mit dem noch nicht gahr gekochten Fleische vereiniget werden sollten, ganz zu Muß kochen würden. Es werden daher die Nudeln für sich ganz allein gahr gekochet, und erst, wenn das Fleisch völlig gahr ist, hinzugethan. Es ist dieses ein Sonn- und Festtagsessen, und kann es auch zur Aerndtezeit für die Schnitter des Mittags seyn, wenn man getrocknete Nudeln in Bereitschaft hat. Denn solche erst am Tage des Gebrauchs in der Aerndte machen zu wollen, ist wegen Kürze der Zeit nicht immer möglich. Es kann übrigens auch eine lange Brühe dem

Rind-

Rindfleische gelassen werden, damit solche, als Suppe, mit Löffeln möge gegessen werden.

g) Rindfleisch mit Rosinen.

Wenn das Rindfleisch meist gahr ist, so werden nach Proportion des Fleisches, einige Hände voll große Rosinen, mit etwas Essig, Lorbeerblättern, und braun geröstetem Mehl (das Mehl wird in einem Tiegel besonders, bis zum Braunwerden, über Kohlen geröstet,) hinzugefüget, und alles zusammen noch in etwas aufgekocht. Die Brühe muß nicht allzulang seyn, da sie nicht mit Löffeln als Suppe gegessen werden soll. Dieses Rindfleisch mit Rosinen ist nur eine Festspeise zur Mittagszeit, und unter dem gemeinen Landmanne bey Kindtaufen, besonders aber bey Hochzeiten gebräuchlich.

h) Rindfleisch mit Merrettich.

Wenn das Fleisch fast ganz gahr gekochet, und keine allzulange Brühe mehr daran gelassen worden: so wird klein geriebener Merrettich mit etwas zerriebener Semmel zugethan, und noch etwas in der Brühe aufgesotten. Der Merrettich muß nicht sehr kochen, weil er dann seinen natürlichen Geschmack verliert. Doch muß er auch nicht ganz roh bleiben, welchenfalls er auch nicht schmackhaft, und zu sehr beißend seyn würde. Es ist aber Rindfleisch mit Merrettich ein Mittagessen des Sonntags, auch in der Woche an Fleischtagen. Der Merrettich kömmt erst im Herbste zum Gebrauch, weil er des Sommers zu grusicht schmeckt. Doch wird es hiemit in vielen Gegenden eben so genau nicht genommen, wenn es der Küche vornehmlich darum zu thun ist,

 daß

daß eine Veränderung der Kochart angebracht werden soll.

i) Rindfleisch mit Brechbohnen.

Es ist schon Kap. III. Nr. 22. von der Bereitsamkeit dieser Brechbohnen (Schweizerbohnen) gesaget worden, auch daß sie am gewöhnlichsten mit Hammelfleische gekochet werden. Zur Veränderung aber können diese Brechbohnen auch, auf eben die daselbst beschriebene Weise, mit Rindfleische gekochet werden. Man hat daran beydes, ein Sonntags- und Wochentagsessen des Mittags, wenn Fleischtage sind.

k) Rindfleisch mit angeschnittenen Ertüffeln.

Man hat Kap. III. Nr. 21. gesaget, daß auch Ertüffeln mit Hammelfleische zugleich gekochet werden. Auf gleiche Weise muß das Rindfleisch mit Ertüffeln bereitet werden. Und ist dieses Gericht vom Rindfleische mit gebrochenen Ertüffeln wohl zu unterscheiden; indem dieses in zwoen verschiedenen Schüsseln, jenes aber, nämlich Rindfleisch mit angeschnittenen Ertüffeln, beydes zusammen nur in einer einzigen Schüssel, aufgethan wird. Es ist aber dieses des Mittags sowohl ein Sonntagsessen, als auch an Fleischtagen in der Woche, wie auch in der Aerndte für Schnitter, gebräuchlich.

l) Rindfleisch mit Linsen.

Die Linsen werden, wie Kap. III. Nr. 8. gemeldet worden, für sich gekochet, und nebst dem Rindfleische, jedes in einer besondern Schüssel, aufgetragen. Es kann aber auch, beydes zusammen, in einer großen Schüssel, oder Napfe, zugleich

gleich kommen, und die nicht allzudicke gekochten Linsen, wie Suppe, von dem Fleische abgegessen werden. Solches Rindfleisch mit Linsen ist ein Mittagsessen, welches an Sonntagen, Fleischtagen in der Woche, auch Aerndtetagen für Schnitter, nicht ungewöhnlich ist.

m) Rindfleisch mit weißen Rüben.

Auch dieses Gericht ist so unbekannt nicht in Gegenden, wo die weißen Rüben stark gebauet werden. Man muß die Bereitungsart Kap. III. Nr 18. nachlesen. Kohlrüben und Kohlrabi mit Rindfleisch werden nicht anders gekochet.

n) Rindfleisch mit Erdäpfeln oder Erdartischocken.

Das Rindfleisch wird für sich meist gahr gekochet, und zuletzt die, in mäßige Scheiben zerschnittene Erdäpfel mit vielem Pfeffer zugethan, und mit dem Fleische vollends weich gekochet. Das Abgießen des ersten Wassers, von diesen angekochten Erdäpfeln, ist eigentlich nur in der Küche des Mittelmannes gebräuchlich, indem kein einziges Wurzelgewächse so sehr blähend ist, als die Erdäpfel. Dieses Gericht ist in vielen Gegenden ganz unbekannt, und ist des Sonntags, auch in der Woche an Fleischtagen, ein Mittagsessen. Es ist die Einführung dieser Frucht für den Gesindetisch eben nicht rathsam, da es nun überall an den doch mehr sättigenden Ertüffeln nicht mangelt. Es haben aber deßhalb die Erdartischocken meist nur einigen Werth, daß sie nicht erfrieren, wenn sie den Winter hindurch in der Erde gelassen werden.

o) Rindskaldaune.

Es ist die Rindskaldaune unter die Daueressen zu zählen. Sie wird eingepökelt, wie an seinem Orte zu melden ist, und ist also von Zeit zu Zeit, nicht in eins hinter einander, zu kochen. Sie wird fürs Gesinde selten anders, als auf folgende Art, gekochet. Nachdem sie wie das Kälbergekröse Nr. 4. vorbereitet worden, so wird sie wohl gekochet, und Petersilie zur Gewinnung eines guten Geschmacks, kurz vor dem Wegnehmen vom Feuer angeschnitten; beym Aufgeben aber in der Schüssel viel gestoßener Ingwer übergestreuet.

Wenn die Kaldaune sehr lange im Pökel gelegen, so kann sie leicht übelriechend werden. Sie verliert aber dieserwegen eben nicht an ihrem guten Geschmacke, wenn sie nur vor dem Kochen wohl ausgewässert worden. Man kann zu dem Zweck das Wasser einigemal abgießen.

Es wird aber die Rindskaldaune zu allerley Vorkost, als Kohl, Rüben, Ertüffeln, Erbsen, auch Mehlspeisen, gegeben, und ist kein Sonntagsessen in guten Ländern, sondern allein gemeine Speise an Fleischtagen, zum Mittagsbrod.

p) Pökelrindfleisch.

Das Pökelrindfleisch muß eine Nacht zuvor eingewässert werden; theils um das zu viele Salz auszuziehen, theils um die Brühe des gekochten Fleisches zur Kochung mancher Vorkosten brauchbar zu erhalten.

Man kochet dieses Fleisch für sich allein, und würzet es mit Ingwer, Rosinen und Lorbeerblättern. Es wird dieses Fleisch mit Erbsen, Bohnen, Linsen, Graupen, Ertüffeln und überhaupt mit allen den Vorkosten gespeiset, die bey dem

dem frischen Rindfleische zuvor benannt worden sind.

Pökelfleisch mit dicken Erbsen ist vom November, bis in den May hinein, in sehr vielen deutschen Provinzen, das einmal eingeführte, und festgesetzte Mittagsessen an Sonntagen. Nur muß dahin gesehen werden, daß es zuletzt, bey der Wiederkunft der warmen Jahreszeit, nicht faul und abgeschmackt ausfalle. Dieserhalb muß man sich mit solchem Fleische nicht zu sehr verspäten, und lieber das Räucherfleisch, welches besser und länger dauert, bis zuletzt versparen. Der zweyte Theil der Hausmutter wird aber anweisen, wie mit dem Einpökeln und Räuchern der mancherley Fleischarten zu verfahren.

q) Räucherrindfleisch.

Es muß dieses Fleisch nicht eingewässert, und für sich allein mit Lorbeerblättern und Roßmarin gekochet werden. Die Brühe des gekochten Räucherfleisches kann nicht zur Kochung der Vorkosten gebrauchet werden. Sie dient nur darzu, daß die fette Brühe über dicke gebrochene Erbsen, trockene gebrochene Bohnen, und gebrochene Ertüffeln, gegessen werde. Uebrigens wird dieses Räucherfleisch neben allen andern Vorkosten an Sonntagen, Fleischtagen in der Woche, und in der Aerndte von Schnittern gegessen.

6) Schweinefleisch.

Das Schweinefleisch ist in der Gesindeküche das allergemeinste, und wird theils frisch, theils gepökelt, theils geräuchert, gegessen. Die in der Haushaltung zu schlachtenden Schweine theilet man in

Speckschweine und Fleischschweine. Die Speckschweine werden so sehr gemästet, daß sie mehr Speck als Fleisch, oder wenigstens des einen so viel als des andern haben, um geräucherte Speckseiten zu erlangen. Da aber von diesen Speckschweinen, wie an seinem Orte gewiesen werden soll, auch manches Fleisch als Kochfleisch, theils frisch, theils gepökelt und geräuchert, zu nehmen ist: so wird es eben so, als das Fleisch der so genannten Fleischschweine, behandelt. Man nennt aber Fleischschweine diejenigen, die nicht so sehr gemästet worden, als die Speckschweine; weil es der Küche bey selbigen nicht um Speck, sondern allein um Kochfleisch und Braten zu thun ist. Die Speckschweine pfleget man gemeiniglich im späten Herbste, oder im Winter, zu schlachten. Die Fleischschweine aber zu allen Jahrszeiten. So ist es bey den Bauern in guten Ländern sehr gewöhnlich, daß sie zur Aerndtezeit Fleischschweine schlachten, und das Fleisch, theils frisch, theils gepökelt verspeisen. Nur ist in Ansehung des zu solcher Zeit eingesalzenen Fleisches zu wissen, daß es keine Dauer haben kann, und daher bald verspeiset werden muß. Dieses geschieht auch wirklich in Häusern, die in der Aerndte täglich für viele Schnitter Fleisch oder Braten nöthig haben, die frische Wurst aber den Harkern geben; indem diese, wenn sie auch in den Rauch gehangen wird, nur wenige Tage alsdenn dauret.

a) Schweinefleisch mit Erbsen.

Das frische Schweinefleisch wird für sich allein gekochet, und zum Würzen nichts als Salbey genommen, die man nur stängelweise einleget, ohne die Blätter abzupflücken. Die Erbsen werden dicke gekochet, und wenn sie gebrochen, in ihrer eignen

eignen Schüssel, mit fetter Schweinefleischbrühe auf der Oberfläche, wenn Vertiefungen mit einem Löffel eingedrücket worden, übergossen. Es ist ein Sonntagsessen des Mittags, auch eine Aerndtespeise für die Schnitter, wird auch in der Woche an Fleischtagen gegeben.

b) Schweinefleisch mit gebrochenen Ertüffeln.

Nachdem das Fleisch auf vorangezeigte Art für sich allein gekochet worden, so müssen die Ertüffeln klein gebrochen, und in ihrer eignen Schüssel, wie die nur erwähnte dicke Erbsen, mit fetter Brühe begossen werden. Dieses Gericht wird auch an den nämlichen Tagen aufgesetzet. Mit weißen getrockneten Bohnen wird eben so verfahren.

c) Schweinefleisch mit Sauerkohl.

Es muß das Fleisch gleichfalls für sich allein gekochet, und in seiner eignen Schüssel, gleich dem vorigen, aufgetragen, und eine Schüssel Sauerkohl daneben gesetzet werden. Dieses Essen aber kömmt in den meisten Gegenden nicht des Sonntags, sondern nur in der Woche an Fleischtagen, auf den Tisch. Der Sauerkohl kann mit der Brühe des Fleisches gefettet werden, und ist von seiner Kochungsart Kap. III. Nr. 15. nachzusehen.

d) Schweinefleisch mit Klößen.

Man muß Fleisch für sich, und Klöße auch allein für sich kochen und gahr werden lassen. Man hat, in Ansehung der Klöße, zu merken, was Kap. III. Nr. 1. ist gesaget worden. Dieses Gericht wird ein Aerndteessen des Mittags für

Schnitter. Auch ist es in der Woche an Fleischtagen, zuweilen auch des Sonntags, nicht ungewöhnlich. Nudeln und Schweinefleisch sind eben so zu bereiten.

e) Schweinefleisch mit weißen Rüben.

Die Vorkost wird nach Kap. III. Nr. 18. für sich gekochet und aufgegeben. Mit dem Fleische ist es auch so zu halten in Ansehung des Kochens; es kann jedoch, wenn man will, Fleisch und Rüben, in einer Schüssel beysammen, gegeben werden. Weil die weißen Rüben im Anfange des Sommers noch selten sind, so wird dieses Gericht von Schnittern in der Aerndte nicht ungern gegessen, da es sonst in Rübeländern auch des Sonntags auf den Tisch kömmt. Auch an Wochentagen, wenn Fleisch gegessen werden soll, ist es sehr gebräuchlich. Schweinefleisch mit weißen Rüben aber wird nur gemeiniglich allein in der Woche, an Fleischtagen gekochet.

f) Schweinefleisch mit gebacknem Obst.

Hiervon ist nachzulesen, was Kap. III. Nr. 26. bereits gesagt worden.

g) Schweinefleisch mit grünen Birnen.

Auch hiervon muß Kap. III. Nr. 27. nachgesehen werden, und findet man auch hier Unterricht von grünen Birnen mit Klößen, wie auch Kap. III. Nr. 25. von Backbirnen mit Klößen.

h) Schweinefleisch mit Merrettig.

Dieses Essen wird eben wie Rindfleisch mit Merrettich, nach Kap. IV. Litt. h. gekochet und gegeben. Es kann aber auch der Merrettich, neben

dem Fleische für sich allein, in einem kleinen Schüsselchen, aufgesetzet werden; wenn die Hausmutter etwa auf die Mehrheit der aufzusetzenden Schüsseln zu sehen, ihre besondre Ursachen hätte. Sonst aber ist Schweinefleisch mit Merrettich nicht so sehr, als Rindfleisch mit Merrettich, im Gebrauche. Es müßte aber doch gemeiner gemacht, und um der Veränderung willen, noch eingeführet werden. Dieß könnte denn auch mit Enten- und Gänsefleisch annoch geschehen, indem Merrettich von dem gemeinen Manne sehr gern gegessen wird.

i) Pökelschweinefleisch.

Das Pökelschweinefleisch wird nicht anders, als das frische gekochet, und mit Salbey ebenfalls nur gewürzet. Die Brühe kann zur Fettmachung aller vorhin bey dem frischen Schweinefleische gedachten Vorkosten gebrauchet werden. Es wird also dieses Pökelschweinefleisch gegessen, mit dicken Erbsen, gebrochenen Ertüffeln, gebrochenen trocknen Bohnen, Sauerkohl, Klößen, Nudeln, weißen und welken Rüben, Mohrrüben, Backobste und grünen Birnen, auch mit Merrettich. So wird auch dieses Pökelschweinefleisch, mit seinen Vorkosten, zu eben der Zeit gegeben, als es vorhin gedachter maßen mit dem frischen Fleische gebräuchlich ist. Nur ist in Ansehung des Pökelschweinefleisches mit Mohrrüben zu merken, daß es nicht des Sonntags, sondern in der Woche an Fleischtagen zu geben sey.

k) Geräuchert Schweinefleisch.

Dieses Fleisch wird dem vorigen gleich gekochet, und darf nur allein Salbey angeleget werden; in-

dem das Fleisch vom Rauche schon seinen hervorstechenden Geschmack hat. Es kann aber die Brühe dieses Fleisches zur Gutmachung aller nur gedachten Vorkosten angewendet werden. Ja es wird diese Brühe zu der Krüllerbssuppe, Bohnensuppe, auch weißem gescharbten Kohle gebrauchet. Wenn der Sauerkohl beym Einmachen nicht schon Salz genug bekommen hat, so verträgt sich diese Brühe auch damit. Ist aber der Sauerkohl vom Einmachen her schon salzigt genug, so kann nur das oben aufschwimmende Fett allein dazu gebrauchet werden, damit der Kohl nicht zu salzigt ausfalle. An dem grünen Kohle (Braunkohl) aber kann die ganze Brühe gebrauchet werden, mit der Vorsicht, daß diesem Kohle kein Salz besonders zugeleget sey. Die Mohrrüben gewinnen besonders einen guten Geschmack von dieser Brühe in den Ländern, wo man geräuchert Fleisch lieber ißt, als das frische oder grüne. Denn es sind Provinzen, wo das Räucherfleisch fast ganz unbekannt ist, wiewohl zum großen Nachtheile der Küche.

Uebrigens ist zu wissen, daß geräucherter Speck, Schulterblatt, Kopf und Schinken in der Art zu kochen, und des Gebrauchs ihrer Brühen, eben so behandelt werden. Der gekochte geräucherte Schinken und das Schulterblatt werden in der Aerndte meistens nur den Schnittern, mit allerley Vorkost daneben, gereichet. Besonders werden Mohrrüben mit Saubohnen, wo sie eingeführet sind, gerne dazu gegessen; da sonst, wie einigemal schon berühret ist, in guten und Mittelländern die bloßen Mohrrüben außer Achtung sind. Was nicht Kopf, Schulterblatt und Schinken ist, das pfleget man das

kleine

kleine Räucherschweinefleisch zu nennen. Da man auch das geräucherte Speck darunter begreift, so wird dieses in guten und Mittelländern eben nicht in der Aerndte, sondern meist nur an Fleischtagen in der Woche verspeiset. Das übrige kleine Räucherfleisch aber kömmt auch des Sonntags mit dicken Erbsen, gebrochenen Bohnen, Ertüffeln u. s. f. auf den Mittagstisch.

7) Lümmel.

Dieses Essen ist meist nur in einigen Provinzen Niederdeutschlands bekannt. Wo es aber eingeführet ist, da wird es zum großen Vortheile der Küche, als eine der allerbereitsamsten Speisen, sehr gern gegessen. Die Bereitung ist diese: Lunge, Leber, Herz und Nieren eines geschlachteten Ochsen oder Kuh, werden mit Wasser und Salz zusammen gahr gekochet, und wenn es erkaltet, in mittelmäßige Würfel zerschnitten. Drey Mätzen gebackenen Obstes, als: Aepfel, Birnen, und so man will, auch etwas Pflaumen, werden in einem Kessel gahr gekochet, hierauf aber Bieressig mit etwas Lorbeerblättern und gestoßenem englischen Gewürze, und vielem Rindsblute, etwa 1½ Quart, hinzugethan, daß die Brühe davon mehr dicke als dünne werden könne. Von Angießung des Blutes an wird das Ganze beständig umgerühret, damit es nicht zusammenlaufe, und sodann eine gute Viertelstunde gekochet. Ist nun diese Brühe völlig gahr gekochet, so wird das vorhin klein geschnittene Herz, Lunge und Leber unter das Obst und Brühe gerühret, um mit selbigem noch etwas aufzukochen. Dieses so gekochte Essen pfleget man in sehr großen Töpfen, (aber in keinen kupfernen,) oder in kleinen hölzer-

hölzernen Fässern, oder irdenen Schüsseln, aufzubewahren.

1) Dieses Gericht ist in der Woche an Fleischtagen ein Mittagsessen, wenn es zuvor in der Röhre des Kachelofens, oder über Kohlen auf dem Küchenheerde erwärmet worden, und wird einer Fleischspeise gleich geachtet.

2) Es wird aber die Mahlzeit mit schicklichen Suppen angefangen. Dergleichen sind, Suppen von Krüllerbsen, weißen getrockneten Bohnen, Ertüffeln, Graupen mit Fleischbrühe gekochet. Denn Milchspeisen sollen weder vor, noch neben dem **Lümmel**, gegeben werden. So passet auch kein grüner Kohl, oder Sauerkohl dazu. Auch Rüben daneben sind eben nicht gebräuchlich. Vorerwähnte Suppen allein reimen sich dazu.

3) Der **Lümmel** muß die Woche hindurch mehr als einmal gegessen werden, damit man seine Dauer nicht übertreibe. Sollte er von der Länge der Zeit in seinen Gefäßen einen Schimmel ansetzen wollen, so muß er ohne Anstand aufs neue in einem Kessel aufgekochet werden, um seine Dauer zu verlängern. Uebrigens muß man mit diesem Gerichte im Sommer sich gar nicht befassen, weil es sich der Wärme wegen gar nicht hält. Der späte Herbst und Winter müssen allein dazu erwählet werden.

4) Man könnte den Ursprung des Schimpfworts: **Lümmel**, Zweifels ohne von dieser Speise des gemeinen Mannes herleiten; wenn es nicht von lumbus, wie die lendenlahme Halbente Lumme dieserhalb, herkömmt. Ebenmäßig ist zu glauben, daß das Schimpfwort: **Rekel**, von einer, in Norden gebräuchlichen Speise dieses Namens gleichfalls entstanden sey.

8) Schwarz-

8) Schwarzsauer.

Es ist dieses Gericht mit dem vorhergehenden, der Zubereitung nach, völlig einerley, mit dem Unterschiede: daß hier Enten-, Gänse- und Schweinefleisch, mit ihrem Blute, zu den Birnen genommen und letztere mit etwas Nelken gewürzet werden. Man hat hiebey folgendes zu merken.

a) Schwarzsauer von Entenfleisch.

Zu diesem Essen müssen die Enten eben nicht gemästet und fett gemacht seyn. Man kann sie, wie sie sind, vom Hofe wegschlachten. Das Fleisch wird in kleine Portionen geschnitten, und mit den Birnen vermenget.

b) Schwarzsauer von Gänsefleisch.

Man kann ungemästete Gänse, wie die Enten, zu diesem Gebrauch verwenden. Wenn aber gemästete Gänse auf einmal in Menge geschlachtet werden, um sie zu räuchern oder einzupökeln: so wird das in der Küche so genannte Gänseklein genommen. Dieses enthält Kopf, Hals, Flügel, Füße, Magen, Leber und Gedärme, welche letztere, wohl gereinigt, um die Füße gewunden werden.

Man kann auf sechs Personen von einer Gans das Gänseklein in Schwarzsauer zu einer Mahlzeit rechnen, und kann des Mittags an Fleischtagen gegeben werden. Auch des Abends an Festtagen ist es hin und wieder sehr gebräuchlich.

c) Schwarzsauer von Schweinefleisch.

Hiezu wird nur der in Portionen vertheilte Rückgrad der Schweine genommen. Einige nehmen

men auch noch wohl die Füße und Ohren mit dazu; und hat dieses Gericht mit dem Gänsesauer gleichen Werth.

Anmerkung. Dieses Schwarzsauer muß, wie der Lümmel, nicht zu lange weggesetzet, sondern nach und nach verspeiset werden. Statt der gebackenen Birnen können auch grüne Birnen von der Obstkammer genommen, und nur darauf gesehen werden, daß sie nicht zu Muße kochen. Das Essen mit grünen Birnen aber hat weniger Dauer.

9) Gelbsauer.

Da dieses auch ein Daueressen ist, so wird dessen auf einmal für einige folgende Mahlzeiten, vom späten Herbste an, bereitet. Es kömmt aber zu diesem Gerichte allein Schweinefleisch, welches frisch oder auch gepökelt, aber nicht geräuchert seyn muß. Von geschlachteten Schweinen werden genommen: die Schnauzen, Ohren und Füße, welche zuerst für sich allein aus Wasser und Salz gahr gekochet seyn müssen. Das so gekochte Fleisch erhält nun folgende Sauce. Es wird Essig mit großen und kleinen Rosinen und ein wenig Saffran gekochet, und falls die etwa zu wenig genommenen Rosinen den Essig nicht genug versüßet, so wird noch etwas Honig, und am allerletzten weniges, in kalten Essig gerührtes Waizenmehl, wenn die Sauce ganz fertig ist, hinzugethan, und diese gelblichte Sauce über das Fleisch, von welchem das Wasser zuvor abgegossen worden, in Näpfe oder Schüsseln geschüttet.

1) Dieses Gelbsauer muß nicht über acht bis zwölf Tage stehen, sonst müßte es, wie das Schwarzsauer, abermals mit Essig aufgekochet werden. Man hat aber nicht nöthig, eine zu große Menge dieses Essens zu bereiten; da man es, mit gepö-

kelrem

keltem Schweinefleische, immer nachmachen kann, so oft es zur Veränderung beliebet wird.

2) Es ist dieses Gericht ein Abendessen in den hohen Festen, Weyhnachten und Neujahrstagen. In der Aerndte kann es auch den Schnittern des Abends, wenn eine Biersuppe vorangegangen, in guten Ländern gegeben werden. Außerdem kann es auch in der Woche an Fleischtagen ein Mittagsessen in guten Ländern seyn.

10) Eyerkuchen.

Da die Eyerkuchen, in guten und Mittelländern, des Mittags auch anstatt des Fleisches gegessen werden, so will man ihrer, in dieser Ordnung, auch mit gedenken. Ein gemeiner Eyerkuchen erfordert, daß der in kleine Würfel zerschnittene Speck in der Pfanne über Kohlen meist gahr gebraten, sodann klein geschnittene Bollen, oder Schnittlauch, in solchem Speck auch gebraten, hiernächst Eyer und Waizenmehl, in Milch zusammen gerühret, zu dem Speck angegossen werden, und zu einem Eyerkuchen langsam in der Pfanne abbacken.

1) Bey einem gemeinen Eyerkuchen kann man für acht Personen wohl mit fünf bis sechs Eyern auskommen. Ein guter Eyerkuchen aber will auf die Person ein Ey haben.

2) Wenn man keinen Speck zum Eyerkuchen hat, so nimmt man Butter, Gänse- oder Schweineschmalz. In geringen Ländern wird auch wohl Lein- oder Rübsenöl genommen.

3) Der Eyerkuchen muß, damit er unten abbacke, mit dem Messer zu Zeiten durchstochen, und etwas gelüftet werden. Auch kann die Pfanne abgehoben, und etwas geschüttelt werden, damit

es

er nirgends anbrenne. Merket man, daß er auf der ersten Seite seine Rinde habe, so muß er umgekehret werden. Dieses geschiehet, wenn eine sich passende Schüssel über die von den Kohlen gehobene Pfanne gehalten, fest mit der einen Hand angedrücket, die Pfanne in Eil umgekehret, der Kuchen aus der Schüssel aber mit seiner rohen Seite zu unterst in die Pfanne, ohne ihn zu zerbrechen, gelassen, mittelst eines schicklichen Rüttelns der Pfanne in eine rechte Lage gebracht, und das Backen der rohen Seite vollendet wird.

4) Man thut wohl, wenn so gar oft **Eyerkuchen** zu backen sind, daß eigne eiserne Pfannen gehalten werden, worinnen der Kuchen zum besten abbäckt. Irdene Tiegel sind von kurzer Dauer; besonders werden die Füße bald abgebrochen, und es ist sehr gefährlich, einen oder den andern kurzen Fuß mit Steinen zu unterstützen.

5) **Das Braten des Specks oder allerley Fettes** muß mit der größten Behutsamkeit geschehen, und solches keinen Kindern, oder flatterichten Mägden anvertrauet werden. Man beziehet sich hier, in Ansehung des **bratenden Specks oder Fettes**, auf das schon oben gesagte, und erinnert nur noch, daß der Tiegel ja nicht zu nahe an das Feuer des Heerdes gestellet werde, damit kein brennend Holz oder Kohlen, besonders von Eichenholze, das sehr umher springt, hinein falle. Auch hüte man sich, wenn ein Fenster oder Thüre geöffnet wird, daß der Zug nicht die Flamme auf den Tiegel hintreibe. Es müssen ferner unter die Pfannen oder Tiegel des bratenden Fettes keine Brände, sondern ausgebrannte Kohlen kommen, damit von dem Brande keine Flamme überschlage, welches sonst leicht geschieht, und eine

eine schnelle Entzündung erreget. Eher ist keine Sicherheit bey dem bratenden Fette oder Specke, bis die ganze Masse, nämlich Eyer, Mehl und Milch, mit selbigem zusammen gekommen und vereiniget sind.

6) In Ansehung der Tageszeit ist noch zu bemerken, daß Eyerkuchen meistens nur des Mittags gegessen werden. In Mittelländern kommen sie wohl dreymal in der Woche auf den Tisch, weil in solchen gemeiniglich nur in der Woche, nämlich Donnerstags, der Fleischtag ist, die andern Tage aber mit Wurst, Speck und Eyerkuchen besetzet werden. Des Abends in der Aerndte aber wird ein guter Eyerkuchen den Schnittern mit Sallat gegeben. Es wird solcher auch wohl mit eingebratenen kleinen Schnitten von geräucherten Schinken, gebessert. Der gemeine Eyerkuchen wird auch wohl verändert, wenn man etwas gekochte Birnen und Pflaumen mit ihrer Brühe übergießt. Es kann auch dünne gemachter Pflaumenmuß hiezu genommen werden; so wie es in geringen Ländern nur bloßer kalter Essig verrichtet.

11) Eyer.

Wenn dem Gesinde Eyer gekocht werden, so müssen sie nicht weich, sondern hart seyn. Es ist schon oben gesaget, daß gewöhnlich auf die Person zwey Eyer gegeben werden. Sie kommen des Abends in Ostern und Pfingsten auf den Tisch. Wo auch in der Kornärndte die Schnitter ein zweytes Frühstück bekommen, da sind es, neben der Suppe, harte Eyer.

Auch werden zu diesem Frühstücke wohl in guten Ländern Setzeyer genommen. Ihre Bereitung

ist, daß in zerlassener Butter, ein Ey neben dem andern aus der Schale gelassen, und in einer Pfanne oder glatten Schüssel über Kohlen nur gelinde gahr gebacken werden. Rühreyer aber sind auf dem Gesindetische eben nicht gebräuchlich, und werden allenfalls nur in Krankheiten den Dienstboten gegeben.

12) Wurst.

Die Bereitung und Aufbewahrung der mancherley Würste ist dem zweyten Theile der Hausmutter vorbehalten. Hier soll nur gewiesen werden, wie und wenn die Würste verspeiset werden müssen. Gemeiniglich haben wir drey Arten der Würste. Leberwurst, Blut- oder Rothwurst, und Knackwurst. Und diese drey Arten der Würste werden entweder frisch oder geräuchert gegessen.

a) Leberwurst oder Weißwurst.

Die Leberwurst wird des Mittags in der Woche zu allerley Vorkost gegessen. Sie kann auch allein gereichet werden, wenn eine meist sättigende Suppe, als Krüllerbssuppe, weiße Bohnen-, Graupen- oder Ertüffelsuppe, vorangegangen ist.

So lange die Leberwurst noch frisch gegessen werden kann, wird sie in der Pfanne über Kohlen, oder in einer Schüssel in der Röhre des Kachelofens gewärmet, um alsdenn auf den Tisch zu kommen. Es muß aber diese Leberwurst sowohl als die Blutwurst nicht in ihrer ersten sogenannten Wurstsuppe, worinn die Würste gahr gekochet sind, liegen bleiben; sondern etwa auf Stroh, in einer Mulde, hingeleget, und in diesem trocknen Zustande aufgewärmet und auf den Tisch gegeben werden.

Die

Die Leberwurst in Därmen kommt gemeiniglich in den Rauch, und die aufgewärmte Wurst ist meistens nur diejenige, die aus den Blasen, oder Beuteln, nach und nach in Scheiben ausgeschnitten, und mit aufgelegtem Schweineschmalze erwärmet wird. Diese Leberwurst in Blasen oder Beuteln muß schlechterdings am ersten verspeiset werden, weil sie die wenigste Dauer hat, und besonders in weichen Wintern leicht in Schimmel und Abgeschmack übergeht.

Die Darmwürste, die in den Rauch gekommen sind, müssen wegen ihrer Dauer später verspeiset werden. Doch muß man sie auch nicht zu sehr in die spätere Jahreszeit hinein versparen, weil sie sodann einen so genannten galmichten Geschmack annehmen. Die geräucherte Rothwurst oder Blutwurst übertrifft sie in der Dauer.

Die geräucherten Darmleberwürste werden aber eßbar gemachet, wenn man sie mit Schweinefleisch- oder Rindfleischbrühe zum Feuer bringt, und wieder aufkochet. Ist besagte Brühe vom Pökelfleische, so hat man zu sehen, daß sie nicht zu salzigt sey. Um nun dieses zu verhindern, so muß solche Fleischbrühe mit zugegossenem Wasser gemildert werden.

Es werden aber diese geräucherte Darmleberwürste neben allen Vorkosten verspeiset, die, wie vorgedacht, mit frischer oder ungeräucherter Wurst auf den Tisch kommen.

b) Blutwurst, oder Rothwurst.

Es wird die Blutwurst, gleich der Leberwurst, des Mittags neben allerley Vorkosten auch verspeiset, und dem Fleische gleich geachtet. Sie ist entweder ebenfalls in Blasen oder Beuteln, oder

in Därmen. Die in Blasen oder Beuteln muß zuerst verbrauchet werden. Es müssen Scheiben abgeschnitten, mit Schmalze etwas beleget, und entweder in der Pfanne über Kohlen, oder in einer flachen Schüssel in der Röhre des Kachelofens aufgewärmet werden; durch welches Aufwärmen oder Ausbraten das aufgelegte Schmalz sich in die Wurstscheiben einzieht.

Die Blutwurst in Blasen kann auch in den Rauch kommen, und wird sodann eher, als die Blutwurst in Därmen, verspeiset; da sie leicht in der Mitte Ritzen bekommen, und sich an denselben Schimmel und Bitterkeit ansetzen kann.

Die Blutwurst in Därmen geräuchert, hält sich am längsten. Sie muß nicht auf dem Roste über Kohlen, wie die Rothwurst für den Herrentisch, aufgebraten werden. Sie enthält weniger Speckkrappen, weshalb sie solche Behandlungsart nicht vertragen würde. In den ersten acht Tagen der Räucherung könnte es etwa noch angehen. Sie muß daher, wie die geräucherte Darmleberwurst, in Schweinefleisch- oder Rindfleischbrühe aufgekochet, und wenn es Pökelbrühe ist, gleichfalls mit Wasser gemildert werden.

Die geräucherte Blutwurst kann aber, bey allen möglichen Vorkosten, auf den Mittagstisch kommen, und begleitet vornehmlich den Sauerkohl.

Saure Wurst wird von dieser geräucherten Blutwurst also verfertiget. Speck oder Schmalz in der Pfanne gebraten, etwas Mehl angerühret, Essig mit ein wenig Honig oder Syrup versüßet hinzu gegossen, und die in Scheiben geschnittene Wurst, in dieser Sauce, aufbraten lassen.

Es

Es ist unschicklich, diese saure Wurst zu Sauerkohl oder Milchspeise zu geben. Klöße, Erbsen, Ertüffeln, Graupen mit Fleischbrühe gekochet, und weiße Bohnensuppe harmoniren damit am besten, und machen ein Mittagsbrod aus.

Eine etwas besser gemachte und geräucherte Rothwurst wird auch dem Gesinde in den Kober gestecket, wenn es zur Winterszeit außer dem Hause eine Mittagsmahlzeit halten soll, z. E. im Walde beym Holzfällen ꝛc. So wird auch eben diese geräucherte Blutwurst den Knechten auf Reisen mitgegeben, wenn sie etwa Korn verfahren, und ein Paar Tage vom Hause abwesend seyn müssen.

Anmerkung. Vom Ausbraten der Schweine- und Gänseliesen können die zurückgebliebenen so genannten Grieben, am besten zum Wiederaufbraten beydes der Leber- und Blutwurst in Blasen oder Beuteln, verwendet werden. Man muß nämlich Grieben über die Scheiben der Wurst legen; die Wärme treibt aus den Grieben noch so viel Fett in die Wurst, daß selbige davon durchzogen und hinreichend geschmälzet wird, in diesem Zustande aber, Wurst und Grieben gar gern vom Gesinde gegessen werden.

c) Knackwurst, oder Bratwurst.

Wenn im Hause Schweine geschlachtet worden, so pfleget man dem Gesinde auch wohl des Mittags eine Bratwurst zu geben, doch ist es hiemit etwas willkührliches, weil die Bratwürste, als Knackwürste geräuchert, und sodann als Dauerspeise bis späte in den Sommer hinein aufbewahret bleiben.

Die Knackwürste müssen vor der Aerndte nicht sehr angegriffen werden, indem sie alsdenn die allerbereitsamste Kost sind.

Es ist in guten Ländern gar nichts ungebräuchliches, daß die Knackwürste zum zweyten Frühstücke des Morgens in der Aerndte den Schnittern auf dem Felde gegeben werden. In Mittelländern werden sie auch des Mittags von den Harkern, neben einer Kaltenschale oder Vorkost, gegessen.

Sollten die Knackwürste zu hart und zu trocken geworden seyn, so können sie auch aufgekochet werden. Hiezu ist eben keine Fleischbrühe nöthig. Man nimmt nur bloßes Wasser, und hat sodann noch den Vortheil, daß das aus den weich gekochten Würsten herausgekommene Fett wiederum zur Kochung einer und der andern Vorkost gebrauchet werden kann. Es ist übrigens keine einzige Vorkost zu finden, neben welcher die Knackwurst nicht sollte können gegessen werden. Und da selbige, um der Dauer willen, sehr gesalzen werden, so wird das zu viele Salz mittelst des Kochens so ziemlich herausgebracht, daß selbiges keinen zu großen Durst erreget; als welches zur Aerndtezeit bey allen Speisen sehr in Acht zu nehmen ist.

Ein guter Eyerkuchen, der sich von dem gemeinen unterscheiden soll, wird mittelst dieser Knackwurst, in der Aerndte vornehmlich, bereitet. Es werden dazu von der Wurst kleine Scheiben geschnitten, in den bereits ganz ausgebratenen Speck gelegt, sodann aber die Masse von Mehl und Eyern hinzugegossen und gebacken. Hieraus wird denn auch in der Aerndte ein Abendessen für die Schnitter, und kann Sallat, zur Begleitung des Eyerkuchens, gegeben werden.

Fünf-

Fünftes Kapitel.

Fische.

In Gegenden, die an Strömen, Flüssen und Seen gelegen, sind die Fische für das Gesinde, und den gemeinen Mann, eine gewöhnliche Speise, besonders aber auf dem Lande, wo man Fische fängt; weil man die größern zwar zum Verkauf in die Städte bringt, die kleinern oder sonst weniger geachteten Fische aber zum Verspeisen für sich behält. Man nennt diese geringeren Arten gemeiniglich Speisefische, und werden die bessern Arten von dem gemeinen Manne nur bey Ausrichtungen, als Hochzeiten, Kindtaufen und Begräbnissen, gegeben. Es ist aber nicht überall der gedachte Begriff der Speisefische auf gleichen Fuß zu nehmen. Denn in dieser oder jener Gegend werden die kleinen Aale, die kleinen Hechte und Mittelhechte, sehr unter die Speisefische gerechnet; da sie andrer Orten schon unter die Herrenfische mit geachtet, und als solche gegessen werden. Kommen aber die großen Fische, als Brassen oder Bleye, Hechte, Aale, Baarße u. s. w. auf den Tisch des gemeinen Mannes bey Ausrichtungen: so werden sie nur aus dem Salze, wie man es in der Küche nennt, gekochet und gegessen, so wie sie auf dem Tische des Mittelmannes, in Fischländern, auch auf gleiche Weise am liebsten gekochet, und genossen werden. Ich will daher hier allein der Speisefische gedenken, wie sie für den Gesindetisch am besten zu kochen und zu geben sind. Es werden aber die Fische dem Fleische ganz gleich geachtet. Die Hausmutter von Erfahrung wird inzwischen allemal dahin sehen, daß sehr sättigende Suppen vorangehen,

wenn die Fische nicht mit Wurzelgewächsen gekochet sind; indem bey arbeitsamen Leuten die Fische weit weniger sättigen, und wie man sagt, nicht so gegenhalten, als solches bekanntermaßen vom Fleische geschieht.

Noch ist als eine Hauptregel bey den Fischen wohl zu behalten: daß, wenn Zeit und Umstände es erfordern, daß eine Menge Fische, weil sie etwa bald abstehen könnten, auf einmal abzukochen sind, es allein aus Wasser und mäßigem Salze geschehen müsse; weil alsdenn die gekochten Fische für einige folgende Mahlzeiten, mit veränderten Brühen oder Vorkosten, aufgetragen werden können.

Da ich eben für erfahrne Hausmütter hier nicht schreiben darf, aber doch angehenden und noch neuen Wirthinnen gemeinnützig seyn soll, so muß ich den angepriesenen Kunstgriff mit Beyspielen erläutern.

Es wäre der Fall, daß der Hausmutter viele kleine Fische zur Hand kämen, so kochet sie solche, wenn es zumal keine warme Jahrszeit ist, gleich aus dem Salze. Hievon kann sie nun, für ein paar folgende Tage, Mahlzeiten bereiten. Das erstemal mit einer Butter- oder Milchbrühe, das anderemal mit Wurzelgewächsen, zuletzt mit einer sauren Brühe ꝛc.

1) Salzfische.

Es ist keine einzige Art der Fische, die nicht könnte aus dem Salze gekochet werden, und auch wirklich gekochet wird. Man thut in einen Kessel Wasser, bringt es zum Kochen, nachdem zuvor Salz, Lorbeerblätter, einige Körner Pfeffer und ganze Zwiebeln (Bollen) eingeleget worden. Die in kaltem Wasser abgewaschenen Fische werden nun ins kochende Wasser geworfen, und dahin gesehen, daß sie bald überkochen; das heißt, das von der Gewalt des

Feuers

Feuers und vielem Schaum auflaufende Wasser muß den Fisch ganz bedecken, weil sonst der oberste Fisch nicht gahr kochen könnte. Das Schwarze des überkochenden Wassers wird mit der Kelle abgeschöpfet, und weggeworfen (abgeschäumet), und nachdem endlich das Wasser weniger aufläuft, und so ziemlich eingekochet ist, wird der Kessel abgenommen, und der Fisch heraus gethan.

1) **Die Speisefische aus dem Salze** werden abgeschuppt. Dieses Schuppen geschieht, wenn man mit dem Messer, von dem Schwanze des Fisches an, gegen den Kopf herauf fähret, und also mit der Schärfe des Messers denen Schuppen entgegen geht, wodurch sie von der Haut abgehen müssen.

2) Die solchergestalt abgeschuppten Fische werden eingekärbet. Das heißt, man schneidet mit dem Messer, auf beyden Seiten des Fisches, Kärben, bis bald an den Rückgrad heran. Je enger diese Kärben neben einander sind, desto besser kochet das Salz ein, die Fische schmecken besser, und haben ein desto schöneres Ansehen.

3) Nach dem Kärben der Fische folget das Ausnehmen derselben. Die Köchinn nimmt den kleinen Fisch so in die Hand, daß der Rücken unten, der Bauch aber oben und frey lieget. Mit dem scharfen Messer wird sodann, von dem Kopfe an, ein länglichter Schnitt in den Bauch gemachet, um das Eingeweide heraus zu nehmen. Dieses wird nicht gekochet, sondern weggeworfen, und nur die Leber und Roggen oder Milch, von den etwas größern Fischen, zum Kochen beybehalten. Sind die Salzfische aber **Kaulbarse**, so wird ihnen nichts ausgenommen, sondern alles gelassen Auch werden diese nicht geschuppt und auch nicht

gefärbet. Der Gründling aber wird ausgenommen, ob er schon nicht geschuppt wird. Der Stinz, der kleinste unter allen Fischen, bleibt, wie er aus dem Wasser kommt.

4) In der Mittelmark sind die gemeinsten Speisefische, Mittelhechte und kleinere, Stockbarse, Plötzen, Güstern, Rothaugen, Weißfische oder kleine Bleye, Aländer, Welße, Schleyen und Quappen, oder Alraupen. Sie werden aus dem Salze gegessen, mit einer Merrettichtunke, Gurken, Sallat und rothen Rüben. Meistens kommt der Salzfisch nur des Sonntags zur Abendmahlzeit, in der Aerndte aber auch des Abends für die Schnitter.

5) Die Merrettichtunke, die gemeiniglich in Ermangelung des Sallats zu den Salzfischen, in einem besondern Schüsselchen, aufgesetzet wird, besteht aus klein geriebenem Merrettich, auf den kalter Bieressig ist gegossen worden.

2) Fische mit Milchbrühe.

Sind diese Fische aus Salze gekochet, so werden sie aus ihrer ersten Salzbrühe heraus genommen, oder solche abgegossen, wenn die Fische in eben dem Kessel mit der Milchbrühe zugerichtet werden sollen. Die solchergestalt von der Salzbrühe befreyeten Fische werden mit Milch, klein geschabter Petersilie, und Chymian begossen, etwas Butter angeleget, und zusammen aufgekochet. Ist dieses letztere geschehen, so wird der Kessel abgenommen, in einem besondern Topfe aber ein Paar Eyer klein gequerlet, von der Milch des Kessels, unter fortgesetztem Querlen, nach und nach auf die Eyer in den Topf gegossen, sodann aber diese Eyer zu der übrigen Milch des Kessels hinzu-

hinzugethan; wodurch denn die Zurichtung geendiget ist. Denn es muß nun der Kessel nicht wieder aufs Feuer kommen, weil durch ein abermaliges Kochen der Milch die ganze Brühe sich scheiden, und in Klümper zusammen laufen würde.

1) Die Fische werden auch hier obbeschriebener maßen geschuppt, eingekärbt und ausgenommen, welches bey allen folgenden Zurichtungen derselben zu merken ist. Die kleinen Fische läßt man ganz, die etwas größern aber zerschneidet man, nachdem sie groß sind, in zwey, vier bis acht Theile, ehe sie in den Kessel kommen. In einigen Häusern werden die Fische nicht geschuppt. Allein es zieht sich zu viel Butter in die Schuppen, wodurch die Brühe zu mager ausfallen muß. Nicht zu gedenken, daß auch Schuppen durch das Kochen losgehen, und die Brühe dadurch unangenehm machen können.

2) Die mit Brühe, oder Wurzelgewächsen, zu bereitende Fische müssen bey ihrem vorhergehenden Kochen aus Wasser und Salze nicht so sehr gesalzen werden, als wenn es nach Nr. 1. bloße Salzfische seyn sollen. Denn letztere bekommen freylich viel mehr Salz, und man ist in Fischländern schon dazu gewöhnet.

3) Es sind aber die Fische mit Milchbrühe ein Mittagsessen an Fleischtagen in der Woche, wenn etwa Bohnen-, Graupen- oder Krüllerbssuppe, oder auch ein Mehlbrey vorangegangen ist.

3) Fische mit Merrettichbrühe.

Die Fische werden wie bey Nr. 2. gekochet, aus ihrer ersten Brühe genommen oder solche abgegossen, hierauf aber mit Milch, klein geriebenem Merrettich

tich und etwas Butter aufs neue gekochet, und kurz vor dem Abnehmen etwas Waizenmehl, in Milch gerühret, zugegossen, damit die Brühe nicht zu dünne ausfalle. Dieses Mehl muß erst zuletzt hinzukommen, weil die Brühe sich sonst unten an den Kessel anlegen, und anbrennen würde. Es muß aber auch die Brühe, nach hinzugethanem Mehle, noch etwas kochen, damit das Mehl nicht roh schmecke. Es versteht sich aber von selbst, daß des Mehles auch nicht zu viel genommen werden müsse, damit kein Gallert oder Brey daraus entstehe. Man will die Brühe nur semisch haben. Es wird dieses Gericht wie das vorhergehende gegessen.

4) Fische mit grüner Brühe, oder grüne Fische.

Wenn die Fische in ihrer ersten Salzbrühe gekochet sind, so wird etwa die Hälfte derselben abgegossen, ein wenig Milch, sehr viel klein geschrabte Petersilie, wovon die Brühe grün wird, ein Paar Blätter Salbey gleichfalls gescharbet, Butter und klein gestoßener Ingwer hinzugethan und zusammen aufgekochet.

1) Es muß nicht zu viel Salbey genommen werden, damit die Brühe nicht bitter schmecke.

2) Auch muß, wie bey Merrettichfischen nach Nr. 3. zuletzt etwas Waizenmehl hinzukommen, damit die Brühe semisch werde.

3) Dieses Gericht ist wie Nr. 2. und Nr. 3. zu achten. Aber die Brühe ist weit theurer, indem hier weit mehr Butter angeleget werden muß. Deßhalb ist diese Brühe seltener zu erwählen

5) Fische mit Bollenbrühe, das ist mit Zwiebelbrühe.

Die Bollen werden scheibicht zerschnitten, in dem Kessel zuerst, und zwar meist zur Weiche, gekochet, die Fische hinzugethan, und nebst etwas Milch, Butter, geriebener Semmel und Pfeffer aufgesotten. Es sind diese also gesottenen Fische denen bey Nr. 2. 3. 4. völlig gleich zu achten.

6) Saure Fische.

Diese Fische sind aus mäßigem Salze erst gahr zu kochen, von welcher ersten Brühe nur sehr wenig unter die folgende saure Brühe zu gießen ist. Diese letztere aber muß so bereitet werden. Würfelicht klein geschnittener Speck wird in der Pfanne über Kohlen gebraten, einige klein geschnittene Bollen in das bratende Fett ebenfalls gethan, hierauf aber, nach der nie zu vergessenden Hauptregel, wenn Speck und Bollen sattsam ausgebraten, die Pfanne von den Kohlen ab und zurück genommen, um Essig zuzugießen; so bald aber dieser mit dem Speck zusammengegossene Essig in der Pfanne kochet, wird grobes geriebenes Brod, und Mayeran hinzugefüget, und diese saure Sauce, die mit etwas Honig oder Syrup versüßet worden, über die Fische gegossen. Dieß Mittagsessen ist den Fischen bey Nr. 2. 3. 4. 5. völlig gleich.

Anmerkung. Wenn an diese saure Fische feines oder weißes Brod gerieben wird, so schmeckt es ungleich weniger kräftig, als wenn grobes genommen wird. Und so ist es bey allen sauren Speisen wohl zu behalten, daß feines angeriebenes Brod den guten Geschmack verringert.

7) Fische mit Pastinacken.

Nachdem die Pastinacken in dem Kessel meist gahr gekochet worden, so müssen die Fische oben drauf geleget, gesalzen und gekochet werden. Ist beydes völlig gahr, so wird Milch, Butter, geriebene Semmel und Pfeffer hinzugefüget.

Diese Fische sind ein Mittagsessen an Fleischtagen in der Woche, auch in der Aerndte für die Harker.

8) Fische mit weißen Rüben.

Es wird dieses Gericht dem vorhergehenden ganz gleich bereitet und verspeiset.

9) Fische mit Kohlrüben.

Auch dieses Essen muß, wie beyde vorhergehende, so gekochet, als gegessen werden.

10) Fische mit Ertüffeln.

Mit Ertüffeln zu kochende Fische können wie Fische mit Pastinacken Nr. 7. in so weit auf gleiche Weise bereitet werden; außer, daß an den Ertüffeln noch etwas Petersilie angescharbet wird.

Anmerkung. In Ansehung aller dieser nur gedachter Fische mit Wurzelgewächsen ist wohl darauf zu sehen, daß die Brühe, wie oben erinnert ist, ja nicht zu salzigt gerathe. Wäre es daher im Ankochen der Fische mit dem Salze versehen worden, so müßte von solcher ersten Brühe etwas abgegossen, und mit desto mehr Milch erstattet werden.

11) Stock-

11) Stockfisch.

Der Stockfisch muß vorerst tüchtig geklopfet, einige Tage eingewässert, und das Wasser während der Einwässerung drey bis viermal abgegossen, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzet, und anfänglich nur bis zum Aufgeschen gekochet werden. Wenn er ausgekühlet ist, wird er Stück vor Stück herausgenommen, von den Gräten abgesondert, zu den ganz fein geschnittenen, mit etwas Milch, Butter, Pfeffer und geriebener Semmel gahr gekochten **Mohrrüben**, oben auf in den Kessel geleget, und wenn er mit solchen Mohrrüben noch ein Paarmal aufgekochet ist, abgenommen, und auf den Tisch gebracht. Dieser Stockfisch ist ein Aerndteessen des **Mittags** für die **Harker**, in schlechten Ländern aber auch für die Schnitter.

Noch auf eine andere Art wird der Stockfisch mit **Bollen**, **Milch**, **Pfeffer**, **Butter**, geriebener Semmel oder **Waizenmehl**, wiewohl letzteres gern bald anbrennet, gekochet. Es müssen aber die Bollen, wie vorhin die Mohrrüben, für sich schon gahr gewesen seyn; worauf der Stockfisch eben auch nach vorgedachter Weise behandelt wird. Der Stockfisch mit Bollen wird wie Stockfisch mit Mohrrüben verspeiset.

12) Klippfisch.

Es wird der Klippfisch nicht geklopfet, sondern nur, wie der Stockfisch, ein Paar Tage eingewässert. Er wird, wie dieser, mit **Mohrrüben** oder Bollen gekochet, und eben so gegessen.

13) Hering.

Der Hering ist eine **Mittagsspeise**, und wird in Begleitung allerley Vorkost, als Erbsen, Grütze, Grau-

Graupen, Linsen, Ertüffeln, und allerley Wurzelgewächse gegessen. Auf sechs Personen können zwey Heringe gegeben werden. Doch ist es auf vielen Rittergütern einiger deutschen Provinzen schon längst gesetzlich gewesen, der Person auf die Mahlzeit einen halben Hering zu geben. Ja es ist in einigen nicht weit von der Ostsee gelegenen Gegenden gebräuchlich, auch in den Winterabenden dem Gesinde Hering und Ertüffeln zu geben. Da aber hier der Hering nur halb so theuer ist, als in den von Seestädten mehr entlegenen Provinzen, so muß solcher Gebrauch auch nicht eingeführet werden, wo man ihn bisher nicht gehabt.

14) Stinz, Stint.

Dieser Fisch ist nicht überall, wo fischreiche Ströme und Seen sind, anzutreffen. Er wird auch nicht zu allen Jahreszeiten, sondern meistens nur gegen Ende des Winters gefangen; und alsdenn in einer so großen Menge, daß er zu solcher Zeit in die benachbarten Gegenden verfahren, und weil er sehr wohlfeil ist, auch auf den Dörfern verspeiset wird. Da er unter den Speisefischen der kleinste ist, so wird und kann er auch nicht ausgenommen werden, sondern wird von dem gemeinen Manne mit Haut und Haar, so zu sagen, gegessen. Dem Gesinde wird er auf folgende Art bereitet.

1) **Stinz mit einer sauren Brühe.** Diese Brühe ist der völlig gleich, die Nr. 6. beschrieben worden. Nur hat man hauptsächlich hiebey zu sehen, daß von der ersten Brühe, darinn der Stinz gahr gekochet worden, nichts zu der sauren komme; weil solche erste Brühe einen eigenen, gar strengen Geschmack hat, der so viel möglich zu entfernen ist.

2) Stinz

2) Stinz mit Merrettichbrühe. Diese ist auch eben diejenige, die Nr. 3. beschrieben worden.

Anmerkung. Da der Stinz auch in Fischländern nicht dauret, sondern sobald er gefangen ist, geschwinde verspeiset werden muß; so werden aus selbigem so wohl Mittags- als Abendmahlzeiten bereitet, und wenn er des Mittags gegeben wird, so vertritt er die Stelle des Fleisches.

Sechstes Kapitel.

Braten.

Für den Gesindetisch Braten! wird mancher Leser oder Leserinn denken, das ist zu viel, wenn nur der herrschaftliche Tisch damit versorget werden kann. Ländlich, sittlich. In guten Ländern werden dem Gesinde viele Braten, in Mittelländern aber auch zu seiner Zeit, gegeben. Es ist freylich ein großer Abstand von Provinz zu Provinz, wenn das Gesinde hier im ganzen Jahre kein Fleisch, geschweige Braten, zum Essen erhält; dort aber alle Tage Fleisch, und mit unter auch Braten. Eine jede Hausmutter lasse es bey dem Gewöhnlichen ihres Orts, sey aber doch so guten Herzens, als der sehr gute König in Frankreich Heinrich IV. war. Wenn dieser ein Huhn vor sich auf der Tafel hatte, so pflegte er öfters zu sagen: Ich wünschte, daß alle meine Unterthanen doch auch, wie ich, alle Tage ein Huhn essen könnten.

1) Taubenbraten.

Mehrentheils wird der Kropf, auch wohl der Leib, der zu bratenden Tauben, um sie größer und ansehnli-

 cher

cher zu machen, mit folgendem Gefüllsel angefüllet: Fein Waizenmehl mit Eyer, Butter, aber nur wenig, Milch und Thymian, unter einander gerühret, und davon so viel, als nöthig ist, in die Tauben hineingethan, und darauf den Kropf oben am Halse zugenähet.

Die Tauben werden in einem eignen Bratofen, auch in dem Backofen, in einer Bratpfanne, mit beygelegter Butter, gebraten, und zuweilen umgekehret, damit sie auf der untern Seite nicht anbrennen oder anbacken. Auch können die Tauben, in der Küche, über Kohlen in einem Tiegel, auch in einem so genannten Schmooltopfe, gebraten werden.

1) Es muß zum Braten der Tauben kein Wasser gegossen werden, weil aus ihrem Fleische genug Nasses, oder Jüs, heraus bratet.
2) Da die Tauben durch nur beschriebenes Gefüllsel vergrößert werden, so kann eine geschickte Hausmutter das Kunststück ausdehnen, wenn sie die Haut, von dem Kropfe an, inwendig mit dem Finger nach der Brust zu, ohne sie zu zereissen, ablöset, und sodann destomehr Gefüllsel hineinbringen, mithin den Braten ansehnlich vermehren.
3) Auf die Person kömmt eine Taube, des Sonntags, wie auch in der Aerndte für die Schnitter, des Mittags, und werden mehrentheils gekochte gebackene Pflaumen in einem Schüsselchen daneben aufgesetzet.
4) Da die Person von einer Taube nicht satt werden kann, so muß eine sättigende Sonn- oder Festtagssuppe, oder gute Vorkost, als Nudeln, Klöße ꝛc. voran gegangen seyn.

Anmerkung. Wenn vorhin des zu füllenden Taubenkropfes gedacht worden, so muß eine unerfahrne Wirthinn nicht den mit Körnern, beym Ausnehmen,

nehmen, gefundenen Beutel, als eigentlich so genannten Kropf verstehen. Dieser Kropf, oder mit Körnern gefüllter Beutel, wird gleich dem Gedärme weggeworfen. Die ganze innere Höhle, wo der Kropfbeutel saß, ist zu verstehen, und solche mit Gefüllsel voll zu stopfen. Diese Anmerkung ist nicht überflüßig, weil ich mich hiebey einer sehr lächerlichen Geschichte erinnern muß, da eine neu angehende Hausmutter, aus zwar guter Meynung, doch den Fehler begangen hatte, den Kropfbeutel zu füllen und mit zu braten.

Von dem Eingeweide aller Geflügel wird beym Braten nur Leber und Magen beybehalten, und zwischen den Flügeln eingeklemmet, nachdem der Magen von seinem Unrathe wohl gereiniget worden.

2) Hühnerbraten.

In guten Ländern ist der gemeine Mann sich der Nächste, um von seiner Hühnerzucht, vornehmlich in der Aerndte, ein gebratenes Stück zu essen. Es geschieht vornehmlich, wenn es an andern Braten fehlet, und der Vortheil ist, daß diese Hühnerbraten, frisch und unverdorben, auf den Tisch kommen können. Wer dieses liest, der prüfe geschwinde, sein Herz, ob es sich wohl zum Vormunde der Menschheit schicke. Ich wenigstens bin froh, daß doch in Deutschland noch Provinzen sind, in denen auch der Bauer in der Situation ist, gebratene Hühner essen zu können. Glückliches Land, wo der geringe Landmann nicht heimlich und mit Furcht die jungen Hühner verbergen, sondern gleichsam damit offene Tafel halten kann! Ja! denket hier mancher Financier, wüßte ich nur solche Bauern: unter meinen Händen sollte dem Schwamme das Wasser wohl ausgedrückt werden. Schon recht financiret

zu Gunsten des Herrn; aber wie fast immer zu Lasten des Unterthans. Wie die Arbeit, so die Speise. Je besser in guten Ländern der Bauer arbeitet, desto besser mag er essen. Was mir gut schmecket, schmecket ihm auch wohl. Wenn er nur kein Faullenzer oder Schwelger ist.

Es werden aber die jungen Hühner eben wie die Tauben gebraten, nur daß man sie nicht füllet. In den Häusern des Mittelmannes werden sie so oft eben nicht auf den Gesindetisch kommen können, da es an andern Braten, vornehmlich aber an jungen Tauben, nicht fehlet. Wo aber junge Hühner, wenn sie zumal eben nicht mit sonderlichem Profit, wegen Entfernung von großen Städten, zu versilbern sind, dem Gesinde gebraten werden müssen, da sollen sie schon etwas erwachsen seyn, um auf zwey Personen ein Huhn, nach vorhergegangener sättigender Suppe oder Vorkost, zu geben.

3) Gänsebraten.

Wenn von der Gans das so genannte Gänseklein zu einem besondern Gerichte Kap. IV. Nr. 2. weggenommen worden; so wird die gemästete Gans in die Bratpfanne geleget, und in dem Backofen, Bratofen, Kachelofen, auch wohl in der Röhre des Kachelofens in der Gesindestube, gebraten. Getrockneter und abgeblätterter Beyfuß nebst Aepfeln, wird auch mehrentheils in die Gans hineingestecket, um ihr einen bessern Geschmack zu verschaffen.

1) Die Gänse werden nur vom Herbste, bis zum Neuenjahre hin, zu Braten verwendet. Später wollen sie nicht mehr recht zunehmen.
2) In Mittelländern wird auch dem Gesinde einmal des Sonntags ein Gänsebraten gegeben, wenn eine sättigende Suppe vorangegangen ist.

3) So

3) So werden auch die Festbraten in solchen Ländern, in Weihnachten und Neujahr, von der Gans gemacht.

4) Wenn der Gänsebraten, an Festtagen, nicht des Mittags ganz aufgegessen worden, so wird das Uebriggebliebene des Abends wieder auf den Tisch gebracht.

5) Es werden auch neben der gebratenen Gans gebackene Pflaumen in einem Schüsselchen mit aufgesetzet, damit der Tisch festlich seyn könne.

Anmerkung. Da in der Küche des Mittelmannes die Spießbraten den Ofenbraten bey weitem vorzuziehen, und von geübten Zungen sogleich zu unterscheiden sind: so können alle Gesindebraten, weil doch einmal Bratenfeuer auf dem Küchenheerde unterhalten wird, zur größten Bequemlichkeit der Hausmutter, zugleich mit an den Spieß gesteckt, und gebraten werden.

4) Entenbraten.

In den am Wasser gelegenen Gegenden werden Enten mit Vortheil gehalten, und gegessen. Der Entenbraten wird wie der Gänsebraten gemachet, und in Ansehung der Darreichung auf den Gesindetisch letzterem auch gleich gehalten. Man muß aber gemeiniglich zwey Enten einer Gans gleich schätzen.

5) Kälberbraten.

Nicht allein das Hinterviertel, sondern auch das Vorderviertel des Kalbes kann dem Gesinde gebraten werden. Es muß in der Bratpfanne Butter mit Bier seyn, um den Braten damit von Zeit zu Zeit zu begießen. Des Biers aber desto mehr, wenn der Braten in den Ofen kömmt, wo die Brühe von

der Hitze sehr abnimmt. Es muß aber der Kälberbraten in dem Ofen nicht nur umgekehret werden, damit beyde Seiten wohl durchbraten, als auch von Zeit zu Zeit mit der Bratenbrühe auf der obern Seite begossen werden, damit er nicht zu trocken und holzicht ausfalle. Denn da der Kälberbraten, weil er nicht fett genug ist, gleich einem Schweine- oder Gänsebraten, sich nicht selbst begießen kann: so ist es nöthig, daß man in dem Ofen ihm mit Begießen zu Hülfe komme. Wenn ein blecherner großer Löffel mit dem Stiele an einem langen Stocke befestiget ist, so darf die Bratenpfanne nicht aus dem Ofen hervorgezogen, sondern, mittelst des so verlängerten Löffels, auf der Stelle begossen werden.

1) Der Kälberbraten ist so wohl des Sonn- und Festtags, als auch in der Aerndte für die Schnitter, ein gebräuchlicher Braten.

2) Wenn die Hausmutter ihr Gesinde kennt, so muß sie wissen, ob es so wohl gezogen sey, daß es, bey ihm selbst überlassener Vorschneidung und Vertheilung eines Bratens, unter sich nicht Ungerechtigkeit ausübet. Da es aber immer sicherer ist, wie unter den allgemeinen Regeln mit mehrerm erwiesen, den Braten hauptsächlich, in Portionen zertheilet, vortragen zu lassen, so ist es mit dem Kälberbraten, und den noch übrigen folgenden Braten, so einzurichten. Wenn sie daher eben nicht gut fände, den Gänsebraten ganz unzertheilet aufzutragen, so könnte er etwa zwölf Portionen, oder ein Paar weniger, betragen. Bey der Zertheilung des Kälber- oder eines andern Bratens können etwas mehr herauskommen, und auf solche Weise die übrigen Portionen zu einer anderweitigen Mahlzeit versparet werden.

Wenn

Wenn aber warmer, in Portionen vertheilter Braten auf den Gesindetisch kömmt, so ist er nicht so trocken in einer Schüssel hinzugeben, sondern es kann etwas Bratenbrühe, zum Eintütschen des Bratens oder des Brodts, zugegossen werden.

3) Bey dem Gesindebraten ist eine lange Bratenbrühe auch um deswillen anzurathen, weil eine neben dem Braten mit aufzusetzende Vorkost, als Nudeln und Klöße, mit der Bratenbrühe können übergossen werden.

6) Hammelbraten.

Dieser Braten wird mit Bollen (Zwiebeln) und Stängeln Salbey besteckt, auch wohl etwas Essig, der aber nicht zu sauer seyn soll, angegossen, und wie der Kälberbraten in dem Ofen gebraten.

1) Unter dem Hammelbraten auf dem Gesindetisch ist eben nicht im strengen Verstande ein vom Hammel, oder Schöps, genommener Braten zu verstehen. Gemeiniglich ist auch der Braten von so genannten März- oder Küchenschafen, unter diesem Namen mit begriffen.

2) Wo im Herbste die Küchenschafe zuletzt, etwa wegen einfallenden Frostes, und daher geringer werdenden Weide, sämtlich auf einmal geschlachtet, die Keulen aber geräuchert werden: da gilt eine geräucherte, und darauf gekochte Hammelkeule, statt eines Hammelbratens.

3) Vorderviertel eines Hammels zu braten ist nicht gewöhnlich, wie solches mit Kalbsvierteln etwa geschehen kann.

4) Gebratene Keulen eines März- oder Küchenschafes enthalten weniger Fleisch als die Keule eines eigentlichen Hammels. Die Hausmutter

muß also hiernach, bey Einrichtung der Portionen, ihre Maaßregeln nehmen.

5) Bey Darreichung des Hammelbratens ist alles in Acht zu nehmen, was bey den vorhergehenden Braten angeführet worden.

7) Schweinebraten.

Vorausgesetzt, daß der Schweinebraten nicht mager sey, so geräth keiner besser in dem Ofen als dieser, und der fette Gänse- oder Entenbraten. Er wird mit Salbeystängeln bestecket, oder beleget, in die Bratpfanne aber Wasser gegossen, um darinn anzubraten.

1) Außer den Ohren, Schnauze und Füßen, können alle Theile eines fetten, oder nicht zu magern Schweines, zum Braten verwendet werden.

2) Der Schweinekopf kömmt daher auch als ein Braten auf den Gesindetisch. Aber ob mit Vortheile? dieses ist eine andere Frage. Ich wollte einen andern Gebrauch, als zum Braten, anrathen. Denn mittelst des Bratens zieht sich das meiste Schmalz in den ganzen Knochen oder Hirnschädel hinein, welches schon viel Verlust ist. So brätet er auch in der Gegend der Stirn so feste an, daß das Fleischigte daran kaum von den Knochen zu bringen, und zu beißen ist. Aus dem Grunde rathe ich lieber, den Schweinekopf aus dem Pökel oder Rauche zu kochen; weil denn alles eßbarer bleibt, auch weniger Fett verloren geht. Denn wenn er stark gekochet ist, so wird man das ausgekochte Fett abnehmen, verwahren, und zur Fettung mancher Vorkost gebrauchen können. So gilt auch mehrentheils der so gekochte Schweinekopf wohl anstatt eines gebratenen, in der Darreichung auf den Gesindetisch.

3) Nach

3) Nach Kap. IV. Nr. 6. ist eine Eintheilung der Schweine in Speckschweine und Fleischschweine gemachet worden. Von Fleischschweinen nun können Schinken, Schulterblatt und Ribben zu Braten erwählet werden, wenn nicht daraus Kochfleisch gemachet werden soll.

4) Wenn Fleischschweine zu solcher Zeit geschlachtet werden, daß es die Wärme nicht verhindert hat, die Schinken derselben zu räuchern, so hat man an denselben eine Dauerspeise für spätere Jahreszeiten bereitet. Denn da in Ostern und Pfingsten die Festbraten rarer sind, und in manchen Ländern wohl gar an jedem Tage nur gedachter hoher Feste, gegeben werden müssen, so kann man sich mit einem geräucherten Schinken vortrefflich helfen. Es wird nämlich dem geräucherten Schinken die Haut abgezogen, eine Nacht eingewässert, in eine Pfanne geleget, und im Ofen gebraten. So hat man denn mit größter Bequemlichkeit, ohne alles Kopfbrechen, seinen Oster- und Pfingstbraten schon lange im Vorrath gehabt.

5) Wenn der Schweinebraten des Tages zuvor in dem Backofen, etwa des Sonnabends vorm Feste, wo zumal alsdenn Festkuchen gebacken werden müssen, gebraten werden: so darf er nur in seiner Bratpfanne, kurz vor der Mahlzeit, auf Kohlen, oder in der Röhre des Kachelofens, wenn noch eingeheizet wird, gesetzet, und wieder erwärmet werden, um nicht kalt auf den Tisch zu kommen.

6) Sind die Schweinebraten Portionenweise auf den Tisch gekommen, und so viel erübriget worden, daß auch des andern Tages annoch Portionen davon vorgetragen werden können, so darf man sie

nur kalt hinsetzen; weil kein Braten vom Gesinde lieber kalt gegessen wird, als dieser. Es kann sodann eine schickliche Vorkost, als Erbsen, Bohnen, Hirse, Linsen und dergleichen, die Begleitung seyn.

7) Wenn am ersten Tage der Schweinebraten warm auf den Tisch gegeben wird, so werden auch gebackene Pflaumen, in einem Schüsselchen daneben, mit aufgesetzet. An einem Festtage kann man die Mahlzeit etwa mit einer so genannten Ostersuppe anfangen lassen.

8) Sauerbraten, Essigbraten.

Von geschlachteten Rindern werden aus den Keulen, wie im zweyten Bande, beym Hausschlachten, vorkommen wird, gute Stücke Fleisch in Essig und Kofent eingeleget, welche man, als eine Dauerspeise, zu künftigem Gebrauche verspart. Man nennt diese Stücke Sauerbraten, die in der Küche zum Essen folgendermaßen gefertiget werden.

Das Stück Rindfleich wird in einen Schmooltopf geleget, nachdem es vorher mit Stückchen Speck durchzogen, und Essig nebst Zwiebeln, Lorbeerblättern, englisch Gewürz und Ingwer in den Topf gethan worden. In dem zugedeckten Topfe nun läßt man über Kohlen das Fleisch gahr werden.

1) Sollte der Sauerbraten schon zu lange in Essig gelegen, und zu viel Säure eingezogen haben, so darf man zum Kochen nur den anzugießenden Essig mit halb Kofent vermengen und mildern. Wasser muß gar nicht angegossen werden.

2) Dieser Sauerbraten wird allen vorhergenannten Braten völlig gleich geachtet.

3) Der

3) Der Sauerbraten ist zwar eine Dauerspeise, wenn er doch aber zu lange liegen soll, so verdirbt er.

4) Wenn das Rind im späten Herbste geschlachtet worden, so müßte der letzte Sauerbraten in Ostern auf den Tisch kommen. Denn Pfingstbraten daraus machen zu wollen, wäre schon übertrieben. Die Länge der Zeit würde das Fleisch völlig verdorben haben.

Siebentes Kapitel.

Kuchen.

Es ist schon, in den allgemeinen Regeln, der Kuchen Erwähnung geschehen, welchergestalt darinn, wie bey den andern Gesindespeisen, ein sehr großer Unterscheid in Acht zu nehmen sey; weil in Waizenländern Kuchen von Waizenmehl, in bloß Roggenländern aber nur Kuchen aus Roggenmehl bereitet, und zu Zeiten dem Gesinde gegeben werden.

1) Brodkuchen.

Dieser Kuchen wird nur von dem ordentlichen Brodteige genommen, und ist allein darinn von dem Brodte unterschieden, daß er ganz dünne gemachet ist, wogegen das Brod sich, durch seine ordinaire Dicke, unterscheidet.

1) Es ist dieser dünne und leichte Kuchen weit geschwinder gahr als das Brod, daher er auch sehr frühe aus dem Backofen gezogen werden muß. Er wird auch gemeiniglich nur alsdenn gebacken, wenn

wenn man Brod backet, und von dessen Teige den Kuchenteig nehmen kann.

2) Da es nicht rathsam ist, öfteres und vieles frisches Brod, woran sich das Gesinde vielmals krank essen kann, zu geben, so können beym Backen des Brodtes, wenn man alsdenn noch altes hartes Brod auf einige Tage vorräthig hat oder haben soll, ein oder ein Paar Brodkuchen bereitet, und dem Gesinde des Mittags auf den Tisch, oder zum Vesperbrod gegeben werden.

3) Es ist daher, auch in guten Ländern, dieser Brodkuchen nicht ungewöhnlich, da die Waizenkuchen nur an Fest- und Aerndtetagen vorkommen. Nur wird dem Gesinde, in guten und Mittelländern, Butter zum Aufschmieren auf diesen Brodkuchen gegeben.

2) Bärmkuchen.

Roggenmehl mit warmen Wasser, Bärme, oder Hefen, und etwas Salz vermenget, und gehörig ausgeknätet, wird zu diesem Kuchen genommen, und derselbe so wohl dünne, als dicke formiret und gebacken.

1) Der Bärmkuchen ist in Roggenländern der Hauptkuchen, und vertritt die Stelle der Waizenkuchen und Fladen in guten Ländern.

2) Er wird daher an Festtagen, auch in der Aerndte den Schnittern gegeben, und Butter oder Schmalz aufgeschmieret.

3) In guten Ländern ist er kein Festkuchen, wohl aber ein Aerndtekuchen, der Schnittern, Harkern und Korneinführern gereichet wird. So wird er auch den Schnittern zum Frühstück und Vesperbrod beym Korn- und Grasmähen mit ins Feld gegeben, indem die Schnitter Waizen-

kuchen

kuchen nur bey einer und der andern Mittagsmahlzeit bekommen. Doch unterscheiden sich auch hierinn wiederum einige Gegenden, wo den Schnittern dicker Waizenkuchen auch außer den Mittagsmahlzeiten ausgesetzet wird, als worinn sich die Hausmutter nach der Gewohnheit ihres Orts richten muß.

4) Der Bärmkuchen aber erfordert, in guten und Mittelländern, fein Roggenmehl; das grobe passiret für geringe Länder, wiewohl unter diesen einige sind, die von wenig oder gar keinen Kuchen fürs Gesinde und für den gemeinen Mann etwas wissen.

5) Es läßt sich unter dem Roggenmehle auch wohl etwas Gerstenmehl nehmen. Allein es muß des letzteren nicht zu viel seyn, sonst wird der Geschmack zu kurz.

6) Die Bärmkuchen können, wie vorhin gesaget, dünne oder dicke gemachet werden. **Dicke Bärmkuchen**, fast zur Größe eines Brodtes, sind in dem Falle zu bereiten, wenn der Kuchen lange dauren soll. Denn da man auf dem Lande nicht überall Gelegenheit hat, täglich einen geheizten Backofen zu finden, so werden, bey dem Backen des Brodtes fürs Haus, so viele dicke Bärmkuchen gebacken, daß man auf viele Tage Vorrath haben könne. Die Kuchen werden sodann in dem Keller oder in einer kühlen Kammer aufbewahret. Nur muß man dahin sehen, daß man sie auch nicht über die Zeit dauren lasse, damit sie der Schimmel nicht verderbe.

7) Von eben diesem dicken Bärmkuchen sind auch die Brocken in manchen Aerndtesuppen zu nehmen, weil ihr Geschmack davon mehr, als von gemeinem gesäuertem Brodte, gebessert wird. Sollte daher

daher der Kuchen vom Schimmel verderben wollen, so muß er ohne Anstand gebrockt, die Brocken an der Sonne, oder in einem Ofen, getrocknet, und zum künftigen Gebrauch für Suppen aufbewahret werden. An der Sonne trocknen die Brocken zur Suppe am geschwindesten, wenn sie ganz dünne Schnitten sind, die auch als solche in manche Suppe kommen. Hat man nicht Gelegenheit, die würfelichten Brocken in einem Ofen zu trocknen, so müssen sie nicht allzugroß seyn, damit sie von der Sonne bald durchgetrocknet und nicht schimmelicht werden.

3) Buttermilchkuchen.

Der Buttermilchkuchen wird aus Buttermilch, Bärme und etwas Salz, womit fein Roggenmehl zusammengeknätet wird, bereitet.

1) Dieser Kuchen wird nicht mit Wasser, sondern einzig und allein mit Buttermilch geknätet.
2) Er wird nur dünne, und nicht dicke, formiret.
3) Da derselbe als ein verbesserter Bärmkuchen anzusehen ist, so kann er überall anstatt desselben und etwas mehr gelten. Er ist also, wenn Veränderung in Kuchen beliebet wird, zu erwählen.

Anmerkung. Die Kuchen, welche oben gleich den vorgedachten Brodkuchen, Bärmkuchen und Buttermilchkuchen, auf ihrer Oberfläche kein aufgestrichenes Fett oder Ueberlage von Obst 2c. mit in den Ofen bekommen haben, werden mit Butter oder Schmalze, wie Butterbrod, gegessen. Dagegen diejenigen Kuchen, die einen Ueberstrich von Fett, oder Obste haben, ohne Butter oder Schmalz, zum Aufschmieren bey Tische, gegessen werden müssen.

4) Oel=

4) Oelkuchen.

Der Teig dieses Kuchens ist kein anderer als der Nr. 2. beschriebene Bärmkuchenteig. Wenn er in den Ofen gesetzet werden soll, wird er dünne gemangelt oder gerollet, und ringsherum mit einem Rande versehen, damit der Aufguß nicht ablaufe. Dieser ist, ein Paar Eyer, Milch und Oel in einem Topfe zusammen gequerlet, und zuletzt ein Paar Hände Waizenmehl darunter gerühret, damit die Mixtur nicht zu dünne sey, worauf dieselbe mit einem Löffel über den Teig nur dünne überher zu breiten ist; weil solche in dem Backofen sich sehr zu heben pfleget.

1) In Leinländern, wo es an Leinöle nicht gebricht, machet man öfters diesen Kuchen. Das dazu gebrauchte Leinöl hat, wenn es auf dem Kuchen aus dem Ofen kömmt, eben keinen widerlichen Geschmack.

2) In einigen Roggenländern, die keine Fladen und Kuchen von Waizenmehl backen, wird der Oelkuchen auch wohl statt der Oster- und Pfingstfladen gebacken und gegessen.

3) Wo die Oster- und Pfingstfladen von Waizenmehle gebacken werden, da ist der Oelkuchen durchaus kein Festkuchen. Er wird hier nur dann und wann gebacken, und zur besondern Recreation dem Gesinde an Wochentagen gegeben.

5) Speckkuchen.

Der Teig des Speckkuchens ist auch der Bärmteig nach Nr. 2. Wenn der Kuchen dünne gemangelt, und ihm ein Rand gemachet worden, so wird in mäßige Scheiben oder Krappen (ersteres ist für den Gesindetisch gewöhnlicher,) zerschnittener Speck, mit vielem Mayeran und Thymian, auch etwas klein geschnit-

schnittenen Zwiebeln und Salz, oben aufgeleget, und der Kuchen in dem Backofen gahr gebacken.

1) Dieser Kuchen ist in geringen Ländern auch wohl ein Festkuchen.

2) In guten und Mittelländern wird er nur zu Zeiten dem Gesinde zur Ergötzlichkeit an Wochentagen gegeben.

3) In eben diesen Ländern wird der **Speckkuchen** hin und wieder, wenn etwa des Sonnabends gebacken worden, und dem Gesinde nur eine Vorkost ohne Fleisch des **Mittags** gegeben wird, anstatt des Fleisches gerechnet. Und eben dieser **Speckkuchen** ist auch sodann statt des Zubrodtes: daß also, wenn **Sonnabends** eine Vorkost und Speckkuchen aufgetragen worden, weder Fleisch (dergleichen sonst an dem letzten Wochentage nicht vorkömmt, weil der folgende Sonntag schon Fleisch- oder Bratentag genug ist,) noch Butter oder Käse daselbst gegeben werden, indem sich das Gesinde an diesen Speckkuchen, nach der Vorkost, satt essen muß.

4) Wird der **Speckkuchen** an Fleischtagen aufgesetzet, so fällt zwar das Fleisch nicht aus, aber doch Butter und Käse, weil statt derselben der **Speckkuchen** gegessen wird.

5) Kein einziger Kuchen, wenn er aus dem Ofen gezogen wird, hat einen so appetitlichen Geruch als der **Speckkuchen**. Dieses kömmt von dem Mayeran und Thymian her. Er verführet daher zuweilen manchen Mittelmann, viel davon zu genießen. Es ist aber keinem, der sitzender Lebensart ist, anzurathen, davon zu essen. Denn er gewinnt von dem aufgelegten Specke eine sehr zähe und lederartige Oberrinde. Nicht zu gedenken, daß das ausgebratene Magere des Speckes ungemein

ungemein hart und unverdaulich ist. Wenn man nicht genugsame Bewegung oder einen guten Magen hat, so kann man den heute gegessenen Speckkuchen, noch wohl gar übermorgen, im Magen drückend fühlen.

6) Pflaumenkuchen.

Es ist dieser Kuchen ebenfalls ein dünne gemachter Bärmkuchen. Wenn er einen Rand erhalten hat, so wird er mit reifen Pflaumen, aus welchen die Steine herausgeschnitten sind, beleget. Die Pflaumen, die der Breite nach aus einander zu legen, müssen in den Teig in etwas eingedrücket werden; damit sie bey dem Einschieben und Herausziehen des Kuchens in und aus dem Ofen nicht verstreuet werden. Das Inwendige der Pflaumen kömmt unten auf dem Teige, die äußere blaue Seite derselben aber oben zu liegen.

1) Der Pflaumenkuchen wird eben so wie der Speckkuchen bey Mahlzeiten verspeiset.
2) Da das so genannte Zubrod mit diesen Kuchen ersparet wird, so pfleget man ihn öfters zu backen und auf den Tisch zu bringen.
3) In einigen Gegenden vertritt der Pflaumkuchen auch wohl bey der Morgenmahlzeit die Stelle des Zubrodtes, wenn eine schickliche oder vertragsame Suppe vorangegangen.
4) Man kann von diesen Kuchen für einige folgende Tage auf einmal backen, wenn die Herbsttage nicht zu warm sind, und bald Schimmel bringen könnten.

7) Apfelkuchen.

Wenn ein gutes Obstjahr ist, und die Aepfel nur einen geringen Preis haben, so werden sie auch zu Ge-

sindekuchen verwendet. Der Bärmkuchenteig wird mit abgeschälten Aepfelschnitten, wie der Pflaumkuchen, beleget und gebacken.

1) Dieser Aepfelkuchen kömmt, wie der Speck- und Pflaumkuchen, zu Tische. Man kann ihn aber länger haben, je mehr man Daueräpfel in der Obstkammer hat auflegen können.

2) Die so genannte weinsaure, oder andre, ihm in der zu großen Säure ähnliche, Aepfel sind zu dem Äpfelkuchen nicht wohl zu nehmen. Man gebrauchet sie lieber zum Backen oder Trocknen, zum Kuchen aber soll man süße oder weniger saure Aepfel nehmen. Sollten aber, fehlenden Absatzes halber, doch saure Aepfel zum Kuchen kommen, so nehme man die Hälfte süße Aepfel darunter, wodurch der Geschmack sich recht wohl ausnehmen muß.

8) Plinzen.

Es ist in einigen Gegenden gebräuchlich, daß dem Gesinde Plinzen zum Neujahr gebacken werden. Feines Roggenmehl, das zur Hälfte mit Gerstenmehle vermenget werden kann, wird mit warmem Wasser, Bärme oder Hefen und etwas Salz eingerühret, und zu keinem steifen, sondern mehr flüßigen, Teige in einem Gefäße zum Aufgehen hingesetzet. Man hat eigene sehr breite eiserne oder blecherne Platten, die über Kohlen auf Mauersteinen oder kurzfüßigten Dreyfüßen gestellet werden. Auf diesen wird der dünne, mehr flüßige als dicke Teig mit einer Kelle verbreitet, und eine Plinze nach der andern abgebacken.

1) Damit der Teig nicht auf der Platte anbacke, kann man solche mit einer Speckschwarte von Zeit zu Zeit überstreichen.

2) Die

2) Die Gesindeplinzen dürfen eben so dünne nicht seyn. Fast zur Dicke eines kleinen Fingers können sie bereitet werden; wenn der Teig nur von der Bärme wohl aufgegangen gewesen, so werden sie ziemlich locker ausfallen.

3) Gemeiniglich hat das Herkommen auch wohl eine gewisse Anzahl Plinzen für die Person festgesetzet, die daher jedem Dienstboten zugezählet, und zum beliebigen Gebrauche eingehändiget werden.

4) Es kann an solchen Orten das Gesinde die Plinzen bey oder außer der Mahlzeit aufessen. Geschieht das erstere, so wird ihm wohl frey gelassen, Schmalz, oder in Leinländern, Leinöl aufzustreichen.

5) Auch giebt es Gegenden, wo fürs Gesinde Plinzen aus Waizenmehle bereitet werden. Man bedienet sich hiezu eben nicht des feinsten, sondern nimmt gemeiniglich nur grobes oder Mittelmehl. Wo viel Heidegrütze erbauet wird, da nimmt man auch Heidegrützmehl zu den Plinzen.

9) Eiserkuchen.

Was in der Küche des Mittelmannes die so genannten Waffelkuchen sind, das sind die Eiserkuchen in der Küche des Gesindes und des gemeinen Mannes. Nur daß diese geringern Inhalts sind. Der Teig ist Waizenmehl, Milch, ein Paar klein gerührte Eyer, Salz und gar wenig Pfeffer. Man backet die Eiserkuchen in einem eigenen Eisen, welches dem Waffelkucheneisen ganz gleich ist.

1) Die Eiserkuchen sind bey dem Gesinde des Mittelmannes eben nicht gebräuchlich.

2) Unter dem gemeinen Manne sind sie mehr gebräuchlich, um in der Geschwindigkeit Kuchen zu

 backen

backen und vorsetzen zu können, wenn ein zum Besuch gekommener Freund etwas festlich gespeiset werden soll.

3) Auch pfleget der gemeine Mann die Eiserkuchen wohl den Kranken zu backen und zu geben. Es ist auch eben so unrecht nicht, indem dieser Kuchen, wenn er etwas braun gebacken ist, leicht zu verdauen steht; zumal wenn der Gewohnheit gemäß gekochte gebackene Pflaumen oder Aepfel dazu gegessen werden. In der Küche des Mittelmannes kömmt man den kranken Dienstboten mit dienlichen Suppen zu Hülfe.

10) Mußkuchen.

Dieser Kuchen ist der Bereitung nach, einer der leichtesten. Ein aus Wasser und Waizenmehl gemachter Teig wird zu einem dünnen Kuchen gemangelt, und mit einem Rande umgeben. Der Pflaumenmuß wird oben aufgestrichen.

1) Wenn der Pflaumenmuß zu zähe oder zu dicke ist, so muß er mit kaltem Wasser verdünnet, und sodann auf den Teig gestrichen werden.

2) Man kann auch Aepfelmuß statt des Pflaumenmußes aufstreichen. Es müssen die Aepfel aber vorhin in einem Topfe zu Muß besonders gekochet worden seyn. Man kann zur Verbesserung des Geschmacks, wie oben bey dem Apfelkuchen gesaget worden, saure und süße Aepfel unter einander zu Muß kochen.

3) Der Pflaumen- und Apfelmußkuchen ist ein Festkuchen in einigen Gegenden, und zwar in Weihnachten und Neujahr.

4) In guten Ländern wird der Mußkuchen auch in Ansehung des Teigs wohl hin und wieder noch besser gemachet. Nämlich, statt des Wassers wird

wird der Teig von Waizenmehl mit Milch und etwas geschmolzener Butter gefertiget. Und dann hat das Gesinde an solchen Mußkuchen, was der Mittelmann auf seinem Herrentische an der Pflaumenmuß- oder Apfeltorte hat.

11) Stollen.

Halb fein, halb Mittelmehl von Waizen, wird mit Bärme, Milch, Butter und Rosinen eingerühret, und länglichte an beyden Enden spitz zulaufende Kuchen daraus formiret. Diese nennt man Stollen; so wie man bey den Bäckern in den Städten auch einen also geformten Kuchen mit diesem Namen beleget.

1) Stollen werden dem Gesinde in vielen Gegenden, nebst etwas Gelde, zum Weihnachtsgeschenke gegeben. In den Städten kaufet man sie zuweilen von den Bäckern, weshalb sie auch zu solcher Zeit gemeiniglich nur daselbst zu finden sind.

2) In einigen Gegenden guter Länder aber werden die Stollen von der Hausmutter selbst gebacken, um die Ausgabe des baaren Geldes zu ersparen. Man pfleget aber die Stollen für das männliche Gesinde größer, als für das weibliche zu backen. Dieserhalb können zu der Stolle eines Knechts anderthalb Mätzen, zu der einer Magd aber eine Mätze Mehl genommen werden. Das Gesinde ißt diese Stollen des Morgens zum Brandtwein, und wird zum Aufschmieren Butter oder Schmalz dabey gegeben.

12) Dünner Waizenkuchen.

Waizenmehl wird mit Milch und Bärme eingerühret, ganz dünne Kuchen ohne Rand aufgetrieben

 oder

oder gemangelt, und vor dem Backofen, wenn eben der Kuchen hineingeschoben werden soll, mit Bier verdünneter Honig oder Syrup, mittelst einer langen Feder, aufgestrichen.

1) Dieser Kuchen wird den Schnittern, in der Roggen- und Waizenärndte zum ersten Frühstück, bey dem Brandtewein, auch Nachmittags zum Vesperbrod gegeben.

2) Eben derselbe wird auch in Ostern und Pfingsten, beym Brandtewein, zum Frühstücke gereichet.

Anmerkung. Wenn man hier eines ersten Frühstücks in der Aerndte gedenkt, so ist zu wissen, daß in guten Ländern den Schnittern zwey Frühstücke gegeben werden. Das erste des Morgens, um vier oder fünf Uhr, im Hause. Dieses ist nun in der Roggen- und Waizenärndte der nur beschriebene dünne Waizenkuchen, oder ein andrer von Waizenmehl. Das zweyte Frühstück wird im Felde, etwa um sieben Uhr, gegessen; und bey diesem letztern ist zwar auch Kuchen, aber gemeiniglich nur von Roggenmehl, gebräuchlich.

13) Dicke Waizenkuchen, ungesäuert Brod.

Waizenmittelmehl muß mit warmer Milch und Bärme eingerühret, ausgeknätet, und zu der Größe eines gewöhnlichen Hausbackenbrodtes ausgewirket werden.

1) Diese dicke Waizenkuchen werden in guten Ländern in Ostern und Pfingsten, statt des sonst gewöhnlichen Roggenbrodtes, auf den Tisch gegeben.

2) Nach geendigten Feyertagen ist dieser Kuchen mehrentheils schon trocken, und von schlechterem Geschmack,

Geschmack, weshalb das arbeitsame Landvolk sich wieder nach Roggenbrod sehnet. Es können daher die trocken gewordenen Kuchen klein gebrocket, und die Brocken hart getrocknet und zu Aerndtesuppen aufbewahret werden.

Anmerkung. Die Milch zum Einknäten der Kuchen muß niemals brennend heiß, sondern lieber laulicht genommen werden, damit die Bärme nicht verbrannt und untüchtig gemachet werde, dem Teige seine Gährung oder sein Aufgehen zu verschaffen. Mit dem Wasser zum Einteigen ist das Nämliche zu beobachten. Außer dem Verderb der Bärme würde auch das Mehl von seiner weißen Farbe, zu einer röthlichten, herunter gesetzet werden, wie dergleichen vielmals bey Roggenbrodten wahrgenommen wird, wenn das Knätewasser allzuheiß genommen, und hiedurch das feine weiße Roggenmehl in ein röthlichtes verwandelt worden.

14) Rosinkuchen.

Waizenmehl wird mit Bärme, Milch, Butter, Sahne, Eyern, großen und kleinen Rosinen zu einem mehr dicken als dünnen Kuchen bereitet.

1) Der Rosinkuchen wird in Ostern und Pfingsten dem Gesinde des Morgens zum Frühstücke, des Nachmittags aber zum Vesperbrod gegeben.

2) In der Waizenärndte kömmt er auch wohl, in einigen Gegenden, auf den Mittagstisch für die Schnitter.

15) Aufläufer.

Dieser Aufläufer ist der allerdünneste Kuchen unter allen. Er darf kaum halb so dicke als ein kleiner

Finger seyn. Der Teig ist: Waizenmehl mit Bärme, Eyern und Milch eingerühret, und nachdem er sehr dünne gemangelt worden, so wird er mit Honig, mittelst Bier verdünnet, bestrichen.

1) Man nennt diesen Kuchen deshalb Aufläufer, weil im Backofen von der Hitze auf der Oberfläche des Kuchens Beulen auflaufen, und so stehen bleiben.

2) Es wird aber dieser Kuchen in Ostern und Pfingsten, neben andern, als etwa einer so genannten Eyerplätze, oder Fladen, zum Frühstück gegeben; weil ein so dünner Kuchen zur Sättigung für sich allein nicht hinreichend seyn könnte. Festlich aber soll es doch seyn, daß mehr als eine Art Kuchen auf den Tisch komme.

16) Butterkuchen.

Es wird dieser Kuchen aus Sahne und Milch bereitet, auch eben so dünne, als der vorgedachte Aufläufer aufgetrieben, und sodann mit zerlassener Butter bestrichen, wenn er so eben in den Ofen geschoben werden soll.

1) Auch dieser Kuchen kömmt in Ostern und Pfingsten, neben einem Fladen, auf den Tisch zum Frühstück.

2) Er wird auch an besagten Festtagen dem Gesinde zum Vesperbrod gereichet, doch so, daß keine Butter oder Schmalz aufgeschmieret werden, weil er bereits vor dem Backofen mit Butter bestrichen worden.

3) Diese und folgende Gesindekuchen dürfen nicht im Hause auf eignen Kuchenbrettern geleget und aufgemangelt werden. Denn wo sollten alle Bretter herkommen? Im Hause läßt man allein, jede Masse eines Kuchens für sich allein, wie ein run-

des Brödchen, besonders abtheilen, sämtliche Brödchen auf eine Trage, worauf langes Stroh, und über dieses ein Tischtuch ausgebreitet ist, hinlegen, und vor den geheizten Backofen tragen. Hier werden dann die Brödgen auf die jedesmal mit Mehl zu bestreuende Backschützel geleget, geschwinde mit dem Mangelholze zur erforderten Dünne aus einander getrieben, und sofort, wenn der Ausstrich oder Aufguß auf die Kuchen oder Fladen geschehen, in den Ofen hinein geschoben. Die Back- oder Ofenschützel wird allemal auf einem, vor den Backofen gesetzten, Tisch oder Klotze gehalten, um darauf mangeln zu können. Die sehr dünnen Kuchen aber, wenn sie aus dem Ofen kommen, müssen auf Kuchenbretter von der Backschützel geschoben, und einer nach dem andern nach Hause getragen werden, weil sie sonst zerbrechen würden. Da auch in Ostern und Pfingsten in den so zu nennenden Fladenländern viel und mancherley Kuchen gebacken werden, so müssen auch in der Speise- oder Vorrathskammer eigne Stellagen, die Kuchen darauf hinzulegen, bereitet werden. Man breitet aber auf solchen Stellagen reines langes Stroh aus, damit die Kuchen darauf locker liegen, und keinen übeln Geschmack anziehen mögen. Dieses letztere geschieht, wenn die aus dem Ofen warm kommenden Kuchen auf kieserne oder Kiehnenbretter bloß gesetzet werden, und durch ihre Wärme den Kiehngeschmack an- und einziehen. So muß auch vor dem Backofen eine Lage Roggenstroh ausgebreitet werden, damit die mit der Backschützel aus dem Ofen herausgezogenen Fladen oder Kuchen auf das weiche Lager behende hingeschützelt und nicht zerbrochen werden. Von dieser Strohlage werden

die Fladen mittelst des anzulegenden Kuchenbrettes behutsam ab- und auf solches Brett hingezogen, von diesem Kuchenbrette aber auf die mit Stroh belegte Trage geschoben, und so nach Hause getragen.

Anmerkung. Die Backschützel ist von der Backschüssel zu unterscheiden. Diese heißt auch in einigen Gegenden Backnapf, darinn das ausgewirkte Brod geleget und vollends aufgehen, auch damit vor den Backofen hingetragen werden muß. Aber die Backschützel, besser Backschiebsel, an einigen Orten Backschaufel, Brodschiebe, ist das an einer Stange befestigte Brett, worauf Brod und Kuchen geleget und in den Ofen hineingeschoben, auch damit wieder herausgezogen werden müssen.

17) Eyerplätze.

Dieser Festkuchen, für das Oster- und Pfingstfest, wird also bereitet. Der Teig ist weißes feines Waizenmehl, das mit Bärme, Milch und Mehl zusammen geknätet wird.

Hiernächst müssen vierzehen Tage zuvor Käse, die weder mit Kümmel noch Salze zu würzen, getrocknet worden seyn. Diese Käse sind so genannte Rennekäse; solche nämlich, die nicht aus einem Käse- oder Quarkbeutel, sondern aus einer Käserenne genommen, und bey dem Ausnehmen aus der Käserenne viereckicht herausgeschnitten worden; dagegen die Beutelkäse gemeiniglich nur mit der Hand rund geformt, auch dieserwegen Handkäse genannt werden. Die nun so getrockneten Käse werden auf einem Reibeisen, nachdem die äußere gelbe Haut ganz abgeschälet und bey Seite gethan worden, fein zerrieben.

Zwey

Zwey Stunden vor Anwendung dieser so fein zerriebenen Käse müssen Eyer, einnächtige Sahne, kleine und große Rosinen, auch Honig oder Syrup, in einem großen Topfe unter einander gequerlet, auch ein Paar Hände voll Waizenmehl damit vermenget, und der Käse mit der ganzen Mixtur zusammen gerühret werden.

Da aber diese Mixtur eine gelblichte Farbe haben soll, so muß etwa auf funfzehn Plätze zu rechnen, für einen Groschen ächter Saffran klein gestoßen, und ein Paar Stunden lang in Rosenwasser, oder allenfalls in gemeinem Wasser eingeweichet, und sodann unter die vorbeschriebene Mixtur gerühret werden.

Vor dem Backofen wird der Teig gemangelt, auf jede Plätze zwey gute Kellen voll von der Mixtur gethan, und über und über aus einander gestrichen.

1) Aus den Zuthaten dieses Ueberstrichs der Plätze ist zu sehen, daß diese Kuchen gar nicht unter die wohlfeilen zu zählen sind. Sie werden daher nur am Oster- und Pfingstfeste des Morgens zum Frühstücke, auch des Nachmittags zum Vesperbrod gegeben.

2) Da ferner diese Art Kuchen gar nicht unter die bereitsamen zu rechnen sind, so muß sich außer der Festzeit die Hausmutter damit nicht abgeben, und solche etwa zur Aerndtezeit bereiten; es wäre denn, daß sie als Aerndtekuchen für die Schnitter ihres Orts schon gebräuchlich wären.

3) Um wegen der, zu den Eyerplätzen erforderten Käse und Eyer, ein ungefähres Maas zu haben, kann auf jeden Platz ein Käse und ein Ey genommen werden. Von dem Eye aber bleiben Gelbes und Weißes (wie solches allemal bey allem Gesindekuchen zu verstehen,) beysammen; ohne, wie bey einigen herrschaftlichen Kuchen geschiehet, das

eine

eine von dem andern zu trennen. Es wird also beydes, das Gelbe und Weiße des Eyes zusammen gequerlet.

4) Der eigentliche Teig, oder die Unterlage des Eyer- und Käseaufstrichs, muß ziemlich dünne, etwa zur Hälfte der Dicke des kleinen Fingers, seyn. Vor dem Aufstriche aber muß der Teig mit zerlassener Butter überstrichen werden.

18) Mohnfladen.

Dieser Fladen hat den Namen von dem aufgelegten Mohne. Vorhin hinlänglich im Wasser eingeweichter Mohn wird in einer Satte, oder Reibasch, fein gerieben. Ist der Mohn zart genung, so wird auch zu jedem Reibsel, das ist, zu so viel Mohn als jedesmal zugleich klein gerieben werden kann, ein Ey angeschlagen und mit untergerieben. Hiernächst wird auch, etwa zum vierten Theile, gekochte Hirse zu dem Mohne hinzugefüget, und nebst Honig oder Syrup zur Versüßung vermenget, wenn kleine und große Rosinen hinzugekommen sind.

Der Teig aber wird von dem feinsten Roggenmehle, Bärme, Salz und Wasser bereitet, vor dem Backofen gemangelt, mit einem Rande versehen, und der Mohn über den Teig, innerhalb des Randes, etwa anderthalb Finger hoch, aufgetragen.

1) In einigen Waizenländern wird der Teig zum Mohnfladen aus Waizenmehl bereitet, daher man auf das Gebräuchliche der Gegend zu sehen hat.

2) Der Teig oder die Unterlage des Mohns muß etwa nur Fingers dicke seyn.

3) Die mit dem Mohne zu vermengende Hirse muß nicht mit Milch, sondern nur mit Wasser gekochet worden seyn, damit die Fladen nicht vor der Zeit sauer werden.

4) Eben um diese Mohnfladen vor der Säurung desto länger zu bewahren, kann man auch nur ungekochte Hirse nehmen, die aber gleich dem Mohne in der Satte recht fein zerrieben werden muß.

5) In ärmern Gegenden pfleget man die Mohnfladen geringer zu machen, wenn der Mohn, wo nicht mit der Hirse zur Hälfte, doch zum dritten Theile, vermenget wird.

6) In guten Ländern setzet man unter den Festkuchen den Mohnfladen der Eyerplätze nach. Er wird daher in den, auf die Oster- und Pfingstfeyertage folgenden Werkeltagen dem Gesinde des Morgens, auch des Nachmittags zum Vesperbrodte bey der Arbeit gereichet.

7) Wenn eben dieser Mohnfladen an gemeinen Wochentagen des Morgens auf den Tisch kömmt, so werden keine Butter, kein Schmalz oder Käse gegeben, indem sich das Gesinde nach der Suppe an solchen Fladen satt essen muß. Der Mohnfladen aber, wozu nur Roggenmehl genommen worden, hält sich weit länger frisch, als der, zu welchem Waizenmehl gekommen ist.

8) Auch der Mohnfladen, weil er um des Mohnreibens willen viel Zeit erfordert, gehöret nicht unter die bereitsamen Kuchen; weßhalb er nur in Ostern und Pfingsten, aber nicht in der Aerndte, gebacken werden soll.

19) Quarkfladen, oder Zwargfladen.

Quark heißt auch in einigen Gegenden Zwarg, oder Zwerg, weßhalb auch die Fladen davon Zwargfladen oder Käsefladen genannt werden. Es wird der Käse aus dem Beutel genommen, nachdem alle Wadike aufs genaueste ausgedrücket oder gepresset

worden.

worden. Es muß sodann der Käse in einer Satte klein gerieben, und zu einem jeden Reibsel ein Ey hinzugeschlagen werden.

Statt der unterzumengenden Rosinen werden gebackene Pflaumen genommen. Dieses geschieht, wenn brühendes Wasser auf die Pflaumen gegossen und diese davon verwellet und auflaufend gemachet, aufgeschnitten, von den Steinen entlediget, und in sechs bis acht Theile zerschnitten werden.

Die so klein geschnittenen Pflaumen kommen nebst Honig oder Syrup zu dem Quark, und wird selbiger vor dem Backofen, wie bey dem Mohnfladen mit dem Mohn geschieht, auf dem Teige aufgestrichen.

Dieser Teig ist auch dem Teige des Mohnfladens völlig gleich, und ist in Ansehung der zu verspeisenden Quarkfladen alles das zu bemerken, was bey dem Mohnfladen vorhin ist gesaget worden.

Anmerkung. In den Fladenländern ist es fast in den meisten Dörfern gebräuchlich, daß in Ostern und Pfingsten auch den Hirten des Dorfes Kuchen gegeben werden. Mehrentheils geschieht dieses nur in Ostern; es wäre denn, daß eine Hausmutter den Hirten in Pfingsten, zur Ermunterung ihrer Treue und Fleißes bey der Heerde, auch freywillig etwas geben wollte. Sodann ist der den Hirten zu gebende Kuchen, Mohnfladen, Quarkfladen, auch wohl dicker Waizenkuchen nach Nr. 13. Ob aber von jeder Art ein halber oder nur ein Viertel-Kuchen zu geben sey, darinn hat man sich nach dem Herkommen zu richten.

20) Napfkuchen, Aschkuchen.

Der Napfkuchen hat seinen Namen vom Napfe oder Asch, weil er in solchem irrdenen Gefäße gebacken wird.

wird. Es kömmt aber dazu Waizenmehl, Eyer, Milch, Bärme, Butter, große und kleine Rosinen. Wenn der Teig hieraus bereitet worden, so wird er in einen Napf oder Asch gethan, und nachdem er darinn aufgegangen, in den Ofen gesetzet und darinn gahr gebacken.

1) Der Napf oder Asch muß, ehe der Teig hineinkömmt, mit zerlassener Butter auf dem Boden und an den Seiten über und über bestrichen werden; damit der Teig nicht anbacke. Denn wenn dieses geschähe, so würde der Kuchen sich nicht aus dem Gefäße glatt ausnehmen lassen, sondern zerrissen werden. Man findet bey den Töpfern eigends zu diesen Kuchen verfertigte hohe Näpfe, die inwendig, in der Mitte, mit einer bis an den Rand des Gefäßes hinauslaufenden Tille versehen sind, damit die Hitze des Ofenheerdes durchgehen, und den Kuchen inwendig durchbacken könne. Man kann aber auch eine gemeine irrdene Bratpfanne dazu nehmen, worinn er recht wohl bäcket.

2) Der **Napfkuchen** muß nicht sogleich, wenn er aus dem Ofen kömmt, aus seinem Gefäße ausgeschüttet, sondern bis zum Erkalten darinn gelassen werden, damit er nicht klitschicht werde.

3) Dieser **Napfkuchen** ist zwar ein bereitsamer Kuchen, er kömmt aber in guten Ländern mehrentheils nur bey Ausrichtungen, als **Hochzeiten** und **Kindtaufen**, auf den Tisch der Bauren. Wo **Aerndteschmäuse** gegeben werden, da ist er aber auch die Zierde des **Gesindetisches**.

4) Wenn der **Napfkuchen** in Portionen zertheilt auf den Tisch des Gesindes kommen soll, so muß er vorhin, außerhalb des Gefäßes, mit einem langen und scharfen Messer zerschnitten werden, damit

damit das Zerbrechen der Portionen so viel möglich vermieden werde. Hierauf können sämtliche Portionen wieder in den Napf oder Pfanne ordentlich eingeleget, und mit dem Gefäße aufgetragen werden, damit der Kuchen in seiner völligen Form besser in die Augen fallend den Tisch zieren möge.

Anmerkung. Da die meisten Kuchen auf dem Lande in den Backöfen, zugleich mit dem Brodte, gebacken werden; die Kuchen aber eher als das Brod gahr sind: so müssen sie auch eher als das Brod ausgezogen werden, damit sie nicht verbrennen. Unter den Kuchen selbst ist wieder ein Unterschied. Die sehr dünnen, als die Aufläufer ꝛc. müssen eher, als alle andre, aus dem Ofen genommen werden. Die dicken Kuchen erfordern hingegen mehr Zeit zum Gahrbacken in dem Ofen. Bey dem Backen der Oster- oder Pfingstfladen muß sich die Hausmutter gar nicht von dem Backofen entfernen, um theils Kuchen herausziehen, theils sofort wieder andre, zum Backen, einschieben zu lassen.

Achtes Kapitel.

Zubrod, Zukost.

Unter dem Zubrodte bey der Gesindespeisung versteht man alles dasjenige, was an Butter, Schmalz, Oel, Käse, und was dem sonst gleich zu achten ist, gegeben wird; um es nach der Suppe, Vorkost, und Fleischspeisen, mit dem Brodte zu essen.

Dieses

Dieses in der ländlichen Gesindeküche so genannte Zubrod aber wird sehr verschiedentlich, sowohl den täglichen Mahlzeiten, als auch den Tagen selbst nach, gereichet. So ist auch darinn ein großer Unterschied in Ansehung der Länder und Gegenden selbst. Anders wird Zubrod in armen und geringen Ländern, anders in mittelmäßigen, und noch anders in guten Ländern gereichet. Es sind auch in Deutschland so arme Gegenden, in denen das Gesinde die Woche kaum einmal oder gar nicht Butter zu sehen bekömmt. Es muß daher, wie bey allen übrigen Speisungsarten, also auch bey dem Zubrodte auf das Herkommen oder Gewohnheit gesehen werden. Die Bereitung oder Verfertigung des Zubrodtes wird im zweyten Bande der Hausmutter gezeiget werden. Hier aber soll nur die besondere Verspeisungsart desselben gewiesen werden.

1) Butter.

Es wird die Butter fürs Gesinde mehrentheils sehr gesalzen, weil besonders bey Morgen- und Abendmahlzeiten die meiste Sättigung vom Butterbrodte herzunehmen ist, daher die Butter, um zur Sättigung hinreichend zu seyn, nicht allzudicke aufgeschmieret werden muß. Dieserwegen nun wird sie, für den Gesindetisch weit mehr, als für den Herrentisch gesalzen. Dünne, auf vielem Brodte aufgeschmierte Butter nimmt sich im Geschmacke weit weniger aus, wenn sie gelinde gesalzen ist, als diejenige, die stark gesalzen ist.

1) Ob man gleich nur um der Kürze willen die Speisungsarten für gute, mittelmäßige und schlechte Länder angegeben, aber doch hin und wieder vorhin schon angereget hat, daß gleichwohl noch in jeder Art der Länder Abweichungen der

Speisungsart vorkommen müssen, und auch wirklich obwalten: so ist in Ansehung der Butter das Lokalische ebenfalls gar sehr in Acht zu nehmen.

2) Es sind daher, in guten Ländern, Gegenden, in welchen keine einzige Mahlzeit ohne Butter zum Brodte beschlossen wird.

3) Dagegen sind auch in guten Ländern Gegenden, wo auch Mahlzeiten ohne Butter, also nur allein mit Käse vollendet werden. So ist auch in dem Kapitel von Kuchen gewiesen worden, daß bey Darreichung einiger Kuchen auf den Tisch Butter und Käse völlig wegfallen.

4) Eben so wie in einigen Gegenden alle Tage in der Woche bey den Mittagsmahlzeiten Fleisch gegeben wird, so sind dagegen mehrere, in welchen nicht alle Tage Fleisch auf den Tisch kömmt. Hier wird nun besonders an solchen Tagen, die keine Fleischtage sind, des Mittags besonders Butter aufgesetzet. Dagegen fällt die Butter an Fleischtagen hier völlig weg, und wird nur allein zur Beschließung der Mahlzeit noch Käse, als Zubrod, aufgesetzet.

5) Um ein Ideal zu haben, wie das Zubrod zu geben, kann folgendes dienen, welches auch wirklich eine wahre Norm einiger guter Länder ist.

Von Marien bis Michael kömmt des Morgens nach der Suppe allemal Butter und Käse auf den Tisch. Ein Käse kann etwa alsdenn für sechs Personen genug seyn. Der Käse ist nicht alter Käse; er ist nur solcher, welcher entweder ganz weiß ist, oder von außen nicht mehr weiß, sondern schimmelicht aussieht.

Von Michael bis Marien des Morgens keine Butter, sondern nur allein Käse. Dieser letztere kann entweder trockner oder Schmier-

Käse

Käse seyn, welcher letztere dann aufs Brod zu schmieren ist.

Das ganze Jahr hindurch wird durchgängig des Abends, ohne Unterschied, Butter und Käse gegeben, oder Butter und Ertüffeln; auch statt der Butter Pflaumenmuß, auch wohl Leinöl, wo dieses gewöhnlich ist.

Des Mittags, Butter, Schmalz oder Pflaumenmuß. An Fleischtagen kann die Butter wegfallen, und nur allein, wie schon oben erwähnet ist, alter Käse gegeben werden. In diesem Falle müssen aber für sechs Personen zween Käse aufgesetzet werden.

In der Aerndte für Schnitter müßte die Einrichtung diese seyn. Des Morgens vor dem Ausgehen ins Feld, zum Brandtwein Butter und Kuchen, aber kein Käse. Um sieben Uhr im Felde neben der Suppe, Setzeyer, oder Knackwurst, in beyden Fällen aber dazu Butter, ohne Käse. Fehlen aber Setzeyer oder Knackwurst, so sind statt derselben Butter und alter Käse.

Bey der Mittagsmahlzeit wird kein Käse, allezeit aber Butter gegeben.

Zum Vesperbrodte im Felde alter Käse, nebst Butter und Bärmkuchen.

Bey der Abendmahlzeit allemal Butter, aber kein Käse.

Diesemnach könnte nach solchem Ideale die Hausmutter es immer beurtheilen, wie verändert mit dem Zubrodte zu verfahren, hiebey aber jederzeit das Gewöhnliche ihres Orts in Betracht zu ziehen sey.

2) Gänseschmalz.

Das Gänseschmalz ist eben nicht oft als Zubrod zu geben. Soll es ja geschehen, so muß es nur, in

Weihnachten und Neujahr, des Morgens, zur Beschmierung der Stollen oder eines andern Kuchens seyn. Dieses Schmalz wird wirthschaftlicher zur Fettung der Rüben und Kohlgewächse angewendet, indem, wie bey den Vorkosten gesaget worden, kein andres Fett, in gleicher Proportion, die Vorkosten so weich und eßbar machen kann.

3) Schweineschmalz.

Je weniger das Gänseschmalz zum Zubrodte zu nehmen ist, destomehr wird das Schweineschmalz, besonders in Mittelländern, dazu angewendet, und vertritt sodann die Stelle der Butter. In kühlen Kellern und Gewölben kann es lange dauern, doch wird es in der Aerndte den Schnittern eben nicht gegeben; es müßte denn die Viehseuche das Vieh weggenommen, und die Butter zu knapp gemachet haben.

Man kann aber auch vieles Schweineschmalz von den Schweinebraten gewinnen, welches auch in guten Ländern sehr gern gegessen, auch in Festtagen auf Kuchen geschmieret werden kann; wenn sie von der Beschaffenheit sind, daß etwas aufgeschmieret werden muß. Es ist aber in dem Kapitel von Kuchen schon angeführet worden, welche Kuchen des Aufschmierens der Butter oder des Schmalzes bedürfen.

So kann auch aus dem ausgebratenen Specke, wenn Mayeran in die Pfanne geleget worden, ein gutes Schweineschmalz erhalten werden, dessen man sich gleichfalls, als eines Zubrodtes, zu bedienen hat.

4) Pflaumenmuß.

Wenn Obstgärten vorhanden sind, so hält man hauptsächlich daselbst auf Pflaumenbäume mehr, als auf die übrigen Arten der Obstbäume: denn kein andres Obst läßt sich so vielfältig in der Haushaltung nutzen,

nutzen, als die Pflaumen, die entweder gebacken, oder zu Muß verkochet werden. Dieses Pflaumenmuß kann, wenn es recht bereitet und verwahret wird, einige Jahre hindurch dauren. Dieses Pflaumenmuß wird statt der Butter dem Gesinde als Zubrod gereichet, und geschieht solches vornehmlich in guten Ländern des Mittags; da zur Abwechselung sodann des Abends Butter gegeben wird. Wenn bey Viehseuchen die Butter fehlet, so muß es freylich auch in solchen Ländern des Abends gegessen werden; dergleichen auch in Mittelländern meistens geschieht, wo aus Mangel hinlänglicher Viehzucht, die Butter immer unter die wenigsten Produkte zu rechnen ist. Der zweyte Band der Hausmutter aber, wird die Verfertigung und Aufbewahrung des Pflaumenmußes anweisen.

5) Fliedermuß, Hollundermuß.

Auch das Fliedermuß, dessen Bereitung ebenfalls in dem zweyten Bande der Hausmutter beschrieben werden soll, wenn es gut gekochet ist, kömmt als Zubrod auf den Gesindetisch; da gemeiniglich, zur Herbstzeit, Butter und Käse an den mehresten Orten sehr knapp sind. Und da der Flieder zum allerseltensten umschlägt, so hat man fast alle Jahre, an diesem Muße, ein Surrogat der Butter. Es wird übrigens dieses Fliedermuß, auch in einigen guten Ländern, wie das Pflaumenmuß, des Mittags verspeiset.

6) Apfelmuß.

In obstreichen Gegenden werden auch Aepfel gekochet, und zu einem Muße bereitet, welches dann auch des Mittags zuweilen in guten Ländern die Stelle der Butter vertreten muß. Man wird die Bereitung dieses Apfelmußes gleichfalls in dem zweyten Bande der Hausmutter finden.

7) Rührfladen.

Da seit dem Jahre 1740, fast alle zehn Jahre, die Viehseuchen dem Landvolke die Butter entzogen, so hat die Noth den so genannten Rührfladen als ein Zubrod eingeführet und bekannt gemachet. Es ist aber selbiges nichts anders, als eine Art des Rühreyes: da ein Paar Eyer, mit etwas Waizenmehle und Butter, in einer Pfanne über Kohlen, unter beständigem Umrühren gebacken werden. Diese so gerührten Eyer werden statt der Butter aufs Brod geschmieret. Man kann auch Petersilie anschneiden.

8) Leinöl.

Das Leinöl ist ein Zubrod des Gesindes in Flachs- oder Leinländern, und wird von dem Gesinde, wenn es dessen gewohnt ist, gar gern als Zubrod gegessen. Man läßt dieses Oel, so wie es aus der Presse kömmt, unverändert; dagegen das Rübsenöl, wenn es als Zubrod gebrauchet werden sollte, erst noch geändert, und zu einem bessern Geschmacke erhöhet werden muß. Es wird aber das Leinöl Morgens und Abends, auch wenn die Butter knapp ist, des Mittags gegessen. Es wird solches in einem Näpfgen aufgesetzet, und mit einer Feder aufs Brod gestrichen.

Wenn eine Hausmutter in Darreichung der Gesindekost sich auf einen gewissen Fuß gesetzet hat, so hält sie ihr gewisses Maas in Aufsetzung des Oeles; denn sonst kann gar leicht eine Verthulichkeit dabey einreißen, wenn das Gesinde so viel Oel sich fordern oder nehmen kann, als es nur will. Im letztern Falle pfleget es das Oel als eine Tunke anzusehen, und äußerst dünne geschnittenes Brod hinein zu tunken; welchenfalls es denn, wenn zumal frisches Brod oder Kuchen dazu kömmt, auf eine Verschwendung hinausläuft.

Es ist daher eine Maxime der Ordnung, das Oel im bestimmten Maaße dergestalt zu reichen, daß es, falls es zur Sättigung im Zubrodte hinreichen soll, mit einer Feder einzig und allein aufgestrichen werde.

Anmerkung. Wenn Muß und Oel als Zubrod gegeben werden, so geht zur Sättigung des Gesindes mehr Brod darauf, als bey der Butter. Mit dem alten Käse hat es gleiche Bewandniß. Wenn das Korn daher sehr theuer ist, so kann man in Darreichung des Zubrodtes von dieser Anmerkung profitiren.

9) Käse.

Wie die Käse als Zubrod dem Gesinde zu geben sind, ist schon unter diesem Kapitel bey der Butter Nr. 1. Erwähnung geschehen. Hier bemerket man noch, daß die Käse, ihrer Form nach, verschieden sind. Man hat runde, viereckichte, auch einiger Orten spitze Käse. Man läßt sie trocken und bis zu verschiedenen Graden alt werden. Wie die Käse zu bereiten und zum Altwerden zu bringen, wird im zweyten Bande der Hausmutter zu finden seyn.

Außer den vorgedachtermaßen so geformten Käsen, kömmt noch bey der Gesindespeisung der Streichkäse vor, von welchem hier noch besonders gesaget werden muß. Es ist aber dieser Streichkäse, entweder Rührkäse, oder starker Käse.

1) Rührkäse. Wenn die Wadike von dem Käse in dem Beutel oder Käserenne recht abgelaufen, und davon nichts mehr zurück geblieben ist: so wird davon ein Theil mit süßer Milch, Salz und Kümmel, auch wohl etwas klein gestoßenem Englischem Gewürze, dergestalt zusammen gerühret: daß dieses Zusammengerührte bequem aufs Brod

gestrichen, und statt der Butter gegessen werden könne. Man nimmt zu diesem Rührkäse auch in guten Ländern seine Zuflucht, wenn die Butter im Hause knapp geworden. Der Käse aber muß in einer Satte recht klein gerieben werden.

2) **Starker Käse.** Der Grund muß mit recht altem Käse geleget werden. Dieser wird klein geschnitten, und mit aufgegossenem Biere erweichet und aufgelöset. Hierauf wird weißer frischer Käse aus dem Beutel, oder der Käserenne, genommen, mit dem aufgelösten alten Käse wohl unter einander gerühret; worauf die ganze Masse, nach einiger Zeit, einen sehr starken Käsegeschmack annimmt. Wenn in der Folge der meiste Theil auf diese Weise verspeiset worden; so kann aufs neue weißer frischer Käse, mit Bier umgerühret, den Abgang ersetzen, und mit solcher Verfahrungsart immer fortgefahren werden.

Dieser **starke Käse** wird in schlechten Ländern, auch wohl in Mittelländern, dem Gesinde, statt der Butter aufs Brod zu streichen, gegeben. In der warmen Jahreszeit aber sind die Maden von diesem **Streichkäse** nicht wohl abzuhalten, daher solche genau abzunehmen sind.

Anmerkung. Auch diese Art des **Zubrodtes** reizet den Appetit sehr stark; daher zur Sättigung viel Brod mit dem starken Käse draufgehen muß.

Neun-

Neuntes Kapitel.

Diätetische Regeln.

1) Gesundes Brod.

Eine, durch Religion der Menschenliebe zugezogene Hausmutter wird bey der Gesindespeisung, sehr großmüthig alle Vortheile verachten, die sie sich durch Darreichung einer dem Gesinde schädlichen Kost etwa verschaffen könnte; gesetzt sie hätte die Geschicklichkeit, das Schädliche oder Ekelhafte einer Speise bey Zubereitung derselben zu verdecken und dem Auge zu entziehen. Von edlen Gesinnungen eines christlichen Herzens geleitet, wird sie den Gewinnst vermaledeyen, welcher etwa einem filzigen Geize, der Ungerechtigkeit, und denen Betrügereyen niedriger Seelen, willkommen seyn könnte.

Unter allen Nahrungsmitteln ist das Brod das unentbehrlichste, tägliche, und allermeiste. Dieserwegen muß die Hauptsorge auf gesundes Brod gerichtet seyn.

Ungesundes Brod aber ist vornehmlich dasjenige, welches nicht wohl ausgebacken, sondern wasserschliffigt, klitschicht, und daher dem Magen unverdaulich wird. Es kann aus Versehen beym Knäten, Auswirken, auch aus nicht recht geschehener Heizung des Backofens entstehen, daß das Brod nicht rechter Art ist. Das gemeine Sprüchwort redet sodann für die Hausmutter: Brauen und Backen geräth nicht allemal. Aber mit Fleiß und Vorsatz schlecht gebackenes Brod zu suchen, heißt wider die Gesundheit seines Nächsten sündigen. **Du sollst nicht tödten!**

Da der Holzmangel von Jahren zu Jahren mehr zu= als abnehmen muß, so wird in manchen Haushaltungen, zur Ersparung des Holzes, der Backofen zu wenig geheizet; daß daher das Brod niemals recht ausbacken kann. Es ist hier der Ort nicht zu zeigen, wie bey der fast jährlichen Steigerung des Holzpreises, doch die Einrichtung auf dem Lande zu treffen sey, daß dem ohngeachtet mit Holzersparniß doch gutes ausgebackenes Brod erlanget werden könne. Man begnüget sich nur hier allein zu sagen, daß man durch Darreichung eines beständigen unausgebackenen Brodtes, die Gesundheit des Gesindes heimlich untergraben, und den Grund zu allerley kalten und faulen Fiebern legen könne.

Sollte es wohl ein ächter Kunstgriff einer guten Wirthschaft heißen, wenn man deßhalb das Gesinde beständig unaufgegangenes, rohes und klitschichtes Brod essen läßt, damit es desto besser, wie man meynet, gegenhalte? Richtig und aller Erfahrung gemäß ist es, daß arbeitsames Gesinde bey weichlicher Kost von Kräften kömmt, und ihm daher mehr derbe, als weiche Speisen gegeben werden müssen. Allein dieses Principium ist nicht so weit auszudehnen, daß auch ungesundes Brod, unter dem Deckmantel einer derben Speise, passiren könne. Gutes ausgebackenes, aber altes Brod, ist eine derbe und zugleich gesunde Speise. Denn zu oft gegessenes frisches Brod, wie schon unter den allgemeinen Regeln gesaget worden, kann auch mit der Zeit in eine ungesunde Speise ausarten.

Wo es auf großen Höfen gesetzlich geworden, dem Gesinde täglich einige Pfund Brod, als ein Deputat, zuzuwiegen, da geschieht es auch zu Zeiten, daß diejenigen, denen die Verfertigung und Austheilung gewogener Brodte von der Herrschaft befohlen ist, und zu dem Ende eine gewisse Anzahl von Wispeln oder

Scheffeln Korn erhalten, betrüglich gegen die Herrschaft und das Gesinde zugleich handeln; und solches Brod, damit es desto mehr ins Gewicht falle, nicht recht ausbacken lassen. Das Gesinde ist gemeiniglich mit dergleichen Brodte, da es ihm besser, als das gehörig ausgebackene und trocken gewordene Brod schmecket, nicht unzufrieden; es muß es aber doch zu seiner Zeit mit der Gesundheit büßen; weßhalb edelmüthige Herrschaften gegen den Betrug wachsam seyn sollen.

Es finden sich in solchen Gegenden, wo das Holz eben nicht theuer ist, und wo es der geringe Landmann auf seinen Aeckern, oder eigenthümlichen Holzplätzen, umsonst haben kann, gleichwohl Bauren, die bloß deßhalb ihr Brod zu frühzeitig aus dem Ofen ziehen, oder nicht genug heizen, damit es sich desto länger, mehr frisch als trocken, zum Essen halten möge. Allein ich habe auch immer bemerket, daß dergleichen Bauerhäuser Jahr für Jahr, an kalten oder faulen Fiebern, Kranke haben; auch die Gesünden die tägliche Speisung des unausgebackenen Brodtes, mit einer sehr blassen Gesichtsfarbe, verrathen. Weniger arbeitsame Leute sollten wohl in kurzer Zeit, wenn sie Brod von solcher Beschaffenheit in gleicher Menge essen müßten, ihr Leben gar verlieren. So viel aber ist gewiß, daß die bey und nach solcher Kost einreißenden Fieber desto hartnäckigter sind, und sehr langwierige und zuweilen, durch Arzeneyen ganz unbezwingliche Krankenlager veranlassen. Kommen nun gar epidemische Krankheiten dazu, so weiß der Arzt vielmals nicht, wo er das Uebel in seiner Quelle aufsuchen soll.

In theuren Jahren, wie dieses vornehmlich in den Jahren 1771 und 1772 geschah, brachte die Noth das Landvolk dahin, unter das Brod gar mancherley ungewöhnliche Zuthaten zu backen. Hieraus entstanden epidemische faule Fieber, die so vielen Tausenden

senden das Leben kosteten. Der Hunger war es also gar noch nicht, der damals Menschen tödtete; es war meistens allein das schlechte Brod, welches man mit allerley fremden Zusätzen vermehren wollte.

Unter solchen Zusätzen des Roggenmehles sind Ertüffeln das hauptsächlichste. Allein aus guten Gründen ist dieses Verfahren immer zu widerrathen. Denn, außerdem daß der Zusatz der Ertüffeln, wenn deren zu viel genommen werden, den Teig an dem guten Aufgehen verhindern kann: so haben die Ertüffeln zuweilen, wie dessen in der Folge gedacht werden soll, etwas ungesundes an sich. Täglich aber sodann ungesunde Kost essen zu müssen, hat mehr zu sagen, als solche, die Woche hindurch, nur einigemal zu genießen. Und was soll, wenn die Ertüffeln auch gar nichts verdächtiges enthalten, für eine große Sparsamkeit aus Ertüffelbrod herauskommen? Das Landvolk soll doch warme Speisen essen; man gebe ihm die Ertüffeln als Vorkost auf den Tisch, und lasse ihm sein Brod dazu essen, so kömmt man eben so weit. Wenn theure Jahre sind, so hebet der Kornpreis alle übrige Feld- und Gartengewächse mit in die Höhe, und das betrifft vornehmlich die Ertüffeln, die in wohlfeilen Jahren nicht theuer, in theuren Jahren aber nicht wohlfeil sind.

In den letzten theuren Jahren blieb man bey Ertüffeln, Kürbissen und Obste nicht allein stehen, um dem Brodte Zusätze zu verschaffen; sondern man griff zu Rüben, Kohlgewächsen und Pflanzen, die unserm Landvolke aber am wenigsten gedeihlich waren, wie es vorgedachtermaßen der so traurige Ausgang bestätigte. Denn, obschon dergleichen Brod in einigen armen Nordischen Gegenden, aus Mangel des Korns, gegessen werden muß: so kann solches allein, von dem Clima, Erziehung und der Gewohnheit, den armen

Nord-

Nordländern unschädlich bleiben. Unser Landvolk aber ist dazu nicht gewöhnet, und leidet allemal, wenn die höchste Noth dergleichen falsches Brod zu bereiten und zu essen befiehlt. Auch nothreiser, oder zu unreif abgemäheter, Roggen hat zu Zeiten ungesundes Brod ausgegeben.

In theuren Jahren, wenn ein Roggenmangel eingefallen ist, muß man Gerste oder wohl gar Haber einmahlen, und damit das Roggenmehl vermengen. In Ansehung des Gerstenmehls ist man in den Haushaltungen noch nicht einig: ob bloßes Roggenbrod, oder Brod aus Roggen und Gerste zugleich, mehr sättige oder nicht? Wenn des Gerstenmehles nicht zu viel unter dem Roggenmehle genommen wird, etwa höchstens nur zum dritten Theile, so mag es wohl keinen merklichen Unterscheid machen. Daß Brod von so gemischtem Mehle mehr draufgeht, dieses scheint fast meistens von der Theurung herzurühren. Denn, außer der Theurung des Getraides, mahlet man nicht sonderlich Gerste unter den Roggen. Wie es aber mit allen theuren Speissen überhaupt ist, so geht es mit dem Brodte gleichfalls, wenn es theurer als sonst ist. Man hat in theuren Jahren eine bessere und höhere Idee davon. Mit und bey derselben findet sich die Eßlust dann immer mehr gereizet. So viel aber ist auch richtig, daß das Gerstenmehl die Brodte süß schmeckender, und eben daher auch begehrlicher machen kann. Für die Gesundheit der Menschen aber ist nichts nachtheiliges im Gersten- oder Haberbrodte zu finden.

Nur dieses ist der Fall, daß sehr ungesundes Brod von Gersten- oder Habermehl gemachet wird, wenn Dölch, oder Lolch, wie mans nennt, darunter gefunden wird. Das geringste Uebel, welches daraus entsteht, ist noch, wenn das Brod die Menschen schwind-

licht oder dämisch im Kopfe machet. Ist aber zu viel Dolch unter der Gerste oder dem Haber gewesen, so entsteht noch größer Uebel daraus. Man kann Gänse und größere Thiere damit zu Tode füttern, warum nicht auch Menschen?

Dieser Dolch ist in manchen Jahren unter dem Sommergetraide häufiger, als in andern zu finden. So sind auch einige Felder mehr als andre damit verunreiniget. Findet man daher diesen schädlichen Dolch unter der Gerste oder dem Haber, so muß er aufs fleißigste ausgesiebet werden. Und wer es noch nicht bemerket, wie sehr der Dolch dem thierischen Körper schädlich sey, der lasse nur eine Gans, zum Versuche, den ausgesiebten Dolch mit Haber fressen, so wird er sofort sehen, was er noch nicht gesehen hat.

Die Anweisung aber, wie gutes und gesundes Brod zu backen sey, wird nebst allen dabey vorkommenden Behandlungsarten in dem zweyten Bande der Hausmutter gezeiget werden.

2) Kohl- und Wurzelgewächse sind in manchen Jahren weniger gesund.

Der grüne Kohl ist unstreitig eine der allergesündesten Landkosten, und wird auch von dem Landvolk sehr gern gegessen. Zur Winterszeit ist die Gesundheit dieses Kohls niemals zu bezweifeln. Im Sommer aber kann zu Zeiten eine Ausnahme statt finden. Und diese ist: wenn die Blätter mit einer Glasur vom Honigthau überzogen sind. Sonderlich begegnet dieses dem Kohl, wenn er, wie gemeiniglich, unter Obstbäumen erbauet wird.

Gleichwie um der Reinlichkeit willen zu jeder Zeit der grüne Kohl wohl mit Wasser abgewaschen werden muß: so ist alsdenn diese ordinaire Verfahrungsart

mit

mit dem vom Honigthau überfirnißten Kohle nicht hinreichend, ihm das Schädliche zu benehmen. Soll er dieses ablegen, so muß er an die zwölf Stunden vor dem Gebrauch in Wasser geleget, und der Firniß der Blätter hiemit zum Auflösen gebracht werden. Zu dem Ende muß auch das Wasser einigemal abgegossen, und der Kohl völlig von seinem Unrathe befreyet werden. Sollte das Wasser, wenn es zu hart oder zu kalt ist, die Glasur nicht hinlänglich auflösen wollen, so muß man laulichtes dazu nehmen.

Ist der grüne Kohl von denen auf den Honigthau folgenden Blattläsen schon ausgesogen, und die Kohlblätter davon schon schwarz geworden: so muß er zur Menschenspeise gar nicht mehr genommen, sondern abgeblattet, und den Schweinen vorgeworfen werden. Man muß es erwarten, bis die Kohlstrünke wiederum neue völlig gesunde Blätter ausgetrieben, und der Küche zum Kochen dargereichet haben.

Wenn die Blätter der Gurkenranken vom Mehlthaue verdorben, und mit weißem Puder beleget worden, so gewinnen die **Gurken** einen verdorbenen bittern Geschmack, und sind in diesem Zustande lieber den Schweinen, als Menschen, zu gönnen. Der Essig, mit welchem die Gurken bereitet und gegessen werden, kann ihre Verdorbenheit niemals recht corrigiren.

Die **Ertüffeln** sind in manchen Jahren ungedeihlicher, als insgemein geglaubet wird. Wenn Ertüffeln auf niedrigen sumpfichten Plätzen erbauet werden, so sollte ihr schlechterer Geschmack schon kein gutes Vorurtheil veranlassen. Aber auch regnichte Sommermonate, die an nicht sehr niedrig liegenden Plätzen doch alsdenn den Grund mit einer für diese Frucht zu vielen Nässe erfüllen, machen die Ertüffeln ungesund; da sie in andern, weniger nassen Jahren, auf nämli-

nämlichem Grund und Boden erbauet, ganz gesund und wohlschmeckend seyn können.

Auch in solchen Jahren, die fast gar nicht unter die nassen zu rechnen sind, denen es aber an genugsamer Wärme und Sonnenschein fehlet, muß man die Ertüffeln vieler Gegenden nicht außer Verdacht halten. Dergleichen war der verwichene Sommer vom Jahre 1777. Er fiel von so geringer Wärme aus, daß man nur wenige Tage für recht warme und sonnenreiche Tage nehmen konnte. Die Herbstmonate waren die besten. Die Folge der zu wenigen Wärme für die Ertüffeln war, wie schon vordem bemerket worden, diese: daß sie an vielen Orten ungesund, auch inwendig schwarz oder gelbfleckigt, und, wie man es nennt, eisermadigt ausfielen. Sie erregten in den Dörfern, wo sie sehr häufig gegessen werden, die Ruhr. Da ich auf diesen Vorfall sehr aufmerksam gewesen bin, so muß ich dessen umständlicher gedenken.

Man mußte annehmen, daß hiesigen Orts die Ertüffeln, wenigstens zum vierten Theil gerechnet, inwendig schwarz oder röthlich gestreift, oder auch punktiret waren. Im Anfange des Septembers fieng man an, diese Lieblingskost des gemeinen Mannes auszunehmen und zu speisen. Sie waren hier besser als an den meisten andern Orten, der Menge nach, gerathen; daher ihrer um desto weniger geschonet ward. Man sahe große Vorräthe vor sich, weßhalb man, wie andrer Orten, eben um der Zukunft willen, ihrer gar nicht schonen durfte. Sie wurden also alle Tage, in vielen Häusern Morgens, Mittags und Abends, dergestalt gegessen, daß sie bloß in der Schale gekochet, zum Schluß der Mahlzeit auf den Tisch kamen. Wo nun dieses geschah, da fand sich in den Häusern die Ruhr ein. Sie ward herrschend, vom September bis in die Mitte des Novembers. Ich muß glauben,

man werde die beym Abschälen und Voneinanderschneiden inwendig eisermadigt gefundenen Ertüffeln nicht gegessen, sondern bey Seite geleget haben. Wenigstens hat man sie so weit abgeschnitten, als die Flecken und Striemen gegangen, den übrigen Theil der Ertüffel aber zum Speisen verwandt. Die inwendig völlig weiß und rein gefundenen Ertüffeln aber sind doch auch gleichsam halb vergiftet mit anzusehen gewesen, indem sie vom Kochen unter den völlig ungesunden Ertüffeln, mittelst des Wassers, doch auch etwas Schädliches müssen angezogen haben.

Die Ruhr pfleget in andern Jahren, bey aller übrigen gesunden Kost, wohl alsdenn unter dem Landvolke auszubrechen, wenn die Tage heiß sind, und zu kühle Nächte darauf folgen; indem der Uebergang von Erhitzung und Schweiß zur schnellen Abkühlung und Verkältung, den menschlichen Körper zu Ruhren geneigt machen kann. Dergleichen Abwechselung der Temperatur war im verwichenen Sommer eben nicht, weil die meisten Tage mehr kühl als warm ausfielen. Man mußte also die Schuld der Krankheit einzig und allein bey den Ertüffeln suchen, weil sie nur in solchen Häusern anzutreffen war, in welchen obbeschriebenermaßen die Ertüffeln täglich dreymal, als Zubrod, gegessen wurden.

In den Häusern, wo man so frühzeitig nicht anfieng, die Ertüffeln als Zubrod zu essen, entstand gar keine Krankheit. Man aß sie zwar, aber als Suppe und Vorkost, und letztere mit Brühe auf mancherley Art zubereitet. Und dieses geschah fast nur des Mittags, aber doch auch wohl an die drey bis viermal in der Woche. Da nun aber eine verdächtige Speise in diesen Häusern nicht die alltägliche und die meiste war, von welcher die Hauptsättigung hergenommen ward: so veroffenbarte sich hieraus doch sehr

merklich, daß die alltäglich, und nur als eine einfache Speise genossenen Ertüffeln die Ruhr hervorgebracht hatten.

Man muß daher die Ertüffeln in manchen Jahren, wenn sie zumal zur täglichen Kost verbrauchet werden, als gar keine gesunde Speise ansehen. Dergleichen sind nun, die zu wenig warmen sowohl, als die zu nassen Jahre. Auch die, auf allzuniedrigen und auch in trocknen Jahren annoch nassen Plätzen erbaueten Ertüffeln können nicht außer Verdacht seyn.

Gesunde Ertüffeln sind daher nur diejenigen, die in nassen Jahren auf hohen Plätzen erbauet worden, keine Flecke oder Striemen von unterschiedener Farbe enthalten, und einen feinen, reinen, fast den Nüssen gleichen, Geschmack haben; als woran sie am richtigsten zu erkennen und zu beurtheilen sind.

Findet sich nun aber ein und andres Kennzeichen der Ungesundheit dieser Frucht, so muß die Hausmutter die Ertüffeln als Zubrod nicht täglich aufsetzen; zur Sättigung aber zwar zu Zeiten desto mehr kochen, damit die beym Aufschneiden innerlich fehlerhaft befundenen Ertüffeln ganz und gar bey Seite geleget, und zur Viehfütterung verwendet werden. Wenn aber welche, die verdächtig seyn können, in der Küche zu Suppen oder Vorkost mit Brühen und Fleische gekochet werden: so sind die roh aufgeschnittenen Ertüffeln am besten zu erkennen und wegzuwerfen. Ueberhaupt aber ist alsdenn diese Frucht nicht allzuoft in der Woche zu geben, vielmehr in Kellern, Gewölben oder Sandgruben, zum künftigen, mehr hinausgesetzten Gebrauche, bis in die späteren Jahreszeiten aufzuheben.

Endlich müßte aber, außer dem gesagten, von den Ertüffeln auch dieses noch bemerket werden: daß selbige, wenn sie nicht von der frühzeitigen Art sind, die insgemein Jacobiertüffeln heißen, weil sie um Ja-

cobi

cobi schon ihre ganze Größe erreichet haben, auch nicht vor der Zeit aus der Erde genommen, und zu jung verspeiset werden. Denn man hat vielmals an solchen zu früh aufgenommenen Ertüffeln verspüret, daß sie der menschlichen Gesundheit nachtheilig sind. Aber zu untersuchen, wie unreife Ertüffeln nicht die beste Wirkung auf den menschlichen Körper haben können: solches wäre zu sehr außer dem Plane dieses Werkes. Man begnüget sich allein den Schaden anzuzeigen, welchen vieljährige Erfahrungen hin und wieder zu Tage geleget haben.

3) Gesundes Fleisch.

Dasjenige Fleisch, welches von kranken Thieren genommen wird, kann nicht gesund genannt werden. Der den meisten Menschen vor solchem Fleische natürliche Ekel kann aber vielmals durch den schändlichen Geiz so sehr verdränget werden, daß man kranke Thiere wenigstens zur Gesindespeisung nicht gern ungenützet lassen will. Das häßliche Verfahren, Fleisch von kranken Thieren Menschen zu verspeisen, kann freylich wohl mehr lüderlichen Gahrküchen, als Hausmüttern zu Schulden kommen; indem diese letztere doch wohl nicht so geradezu den Vorsatz haben können, ihr Gesinde krank zu machen, und sich selbst dadurch ihrer Arbeit und Dienste zu berauben. Eine solche arge Hausmutter wäre eine wahrhafte Unholde dem Menschengeschlechte. Für solche findet hier keine Belehrung statt. Es können aber weniger arge Hausmütter seyn, die dem kranken Fleische durch die Kochart, oder Zubereitung in der Küche, die Schädlichkeit zu benehmen vermeynen, und diese sollen hier eigentlich vor einem so groben Wirthschaftsfehler gewarnet werden. Einige aus der Geschichte beygebrachte Bey-

spiele werden lehren, daß die mit Krankheitsmaterie angefüllten Thiere, wenn sie verspeiset werden, abscheulichen Schaden anrichten, und durch Kochen und Einpökeln gar nichts an der Schädlichkeit verlieren.

D. Amman meldet, daß im Jahre 1677 zwölf Studenten des Convictoriums zu Leipzig gestorben. Der Speisewirth hatte, außer andern ungesunden Speisen, inficirte magere Kühe die jungen Leute essen lassen. Die Eingeweide dieser mit der Seuche behaftet gewesenen Kühe waren mit vielen Blasen, Finnen und Eiterbeulen besetzet. Aeußerlich aber war dem Fleische nichts anzusehen gewesen.

Timäus von Güldenklee erzählet folgende Geschichte. Eine Kuh ward von einem tollen Hunde gebissen. Der Bauer, dem sie gehörte, seine Frau, seine fünf Kinder, die Magd und die Nachbarinn mit vier Kindern, aßen täglich von der Milch dieser Kuh. Alle mit einander bekamen nach und nach die Wuth. Der Bauer und sein jüngstes Kind wurden am Leben erhalten; die andern alle mußten elendiglich sterben.

Im 84ten Stück der Gazette litteraire de Berlin, vom Jahr 1765, findet sich ein ausführlicher Bericht, wie sechs Personen an einer Krankheit gelegen, die mit völligen Zufällen eines genossenen Gifts begleitet gewesen; weil sie von dem Fleische eines krank gewesenen Thieres gegessen hatten, und deßhalb kaum wiederum haben geheilet werden können.

D. Lange erzählet diese schauderichte Begebenheit. Ein Fuhrmann im Braunschweigischen kaufte einen vortrefflichen Ochsen für ein geringes Geld, da er schon die ersten Spuren einer Seuche an sich hatte. Nachdem er ihn geschlachtet und eingepökelt hatte, so fieng das Pökelfleisch an, aus dem Fasse heraus zu gähren. Er kochte aber doch von diesem Fleische, und bekam drey Tage darauf eine Krankheit, die der

Pest fast gleich kam. Es war ein bösartiges Fieber, mit kleinen blauen Beulen über die ganze Fläche des Körpers verbunden. Aller angewandten Mühe des Arztes ungeachtet, starben innerhalb funfzehn Tagen noch fünf Menschen aus diesem Hause, weil sie von eben dem Fleische gegessen hatten, an der nämlichen Krankheit.

Diese warnenden Exempel sollen vornehmlich dazu dienen, daß man sich zur Zeit der Viehseuchen des Einschlachtens enthalte, und sich und sein Gesinde nicht in Gefahr setze. Das allererste, wenn an einem Orte die Viehseuche ausbricht, ist gemeiniglich dieses: daß man zum Abschlachten der Thiere schreitet, bevor die Krankheit selbst dieselben ergreift. Allein woher kann man denn beurtheilen, wenn schon seuchendes Vieh in der Heerde sich befindet, ob das zu schlachtende Rind von der Contagion noch nichts in den Säften und Fleische enthalte? Es kann nur erst ein heimlich innerlich schleichendes Gift seyn, welches binnen wenigen Tagen ausbrechen und sichtbar werden sollte.

In dem ersten Jahre meiner Wirthschaft a. 1750 im November, brach bey mir die erste Viehseuche allhier aus. Das Rindvieh, und die Ochsen hauptsächlich, hatten den Sommer hindurch gute Weide gehabt, und waren mehr fett als mager. Einer der hiesigen Wirthe, der nicht zum gemeinen Manne gehörte, rieth mir, geschwinde den besten Ochsen zu schlachten, ehe die Seuche den Ochsenstall ergriffe, die bereits in dem Kuhstalle Spuren ihres Daseyns äußerte. Ich erwiderte, daß nun doch auch ehestes Tages die Reihe an die Ochsen kommen würde, daher der Vorschlag gar nicht mehr ins Werk zu richten sey. Er aber, mein Freund, hatte den Sommer hindurch einen sechsjährigen Ochsen frey gehen lassen, damit er ihn hernach im späten Herbste den Schlächtern verkaufen könnte.

Da nun das Dorf gesperret, sein Hof aber noch ganz frey von der Seuche war: so entschloß er sich, den Ochsen für seine nicht große Haushaltung zu schlachten, mir aber davon die Hälfte anzubieten. Ich bedankte mich aber dafür, und sagte: wenn gleich alles Vieh seines Hofes gesund sey, so hätte ich einen unwiderstehlichen Ekel an allem Rindfleische des Orts; und ein zwar an sich noch gesundes, aber mit Ekel gegessenes Fleisch, sey doch dem Magen eine Art von Gift, und könne wenigstens Fieber erregen. Ich hielte, wenn alle andre Speise fehlte, trocken Brod allenfalls für meine beste Nahrung. Mein Freund schlachtete seinen fetten Ochsen, und vier Tage darauf kam die Seuche unter die übrigen Thiere seines Hofes. Die Vorwendung meines Ekels aber hatte ihm ebenfalls Ekel erwecket, weßhalb er von dem geschlachteten Ochsen kein frisches Fleisch kochen lassen. Er ließ es einpökeln, der Meynung: daß das Pökelfleisch seinem Appetite dereinst weniger, als das frische Fleisch, entgegen seyn würde. Während dieses Aufschubs aber, von dem eingepökelten Fleische zu essen, ereignete sich eben das, was nach D. Langens Erzählung mit dem Fleische des Braunschweigischen Fuhrmanns geschehen war. Nämlich das Pökelfleisch fieng an aus dem Fasse in die Höhe zu gähren, und einen unangenehmen Geruch auszudusten; ungeachtet weder Salz beym Einpökeln war gesparet, noch auch das Faß mit dem Fleische in einen warmen Keller, sondern vielmehr in eine recht kalte Kammer, hingesetzet worden. Mein Freund mußte in aller Stille sein Fleisch in die Erde eingraben und verscharren lassen.

Wenn der Ekel es der Hausmutter nicht untersaget, die Kühe eines mit der Seuche behafteten Stalles melken zu lassen; und sie hat die Absicht, die von der Milch erlangte Butter und Käse zu seiner Zeit zu verkau-

verkaufen, und zwar an fremde unbekannte Menschen; so ist dieß eine der unredlichsten Handlungen, die sie, der Menschenliebe zuwider, nur unternehmen kann. Dergleichen Milch gehöret allenfalls nur den Schweinen, oder die davon zu gewinnende Sahne und Butter muß aufbewahret, und unter den Theer vermenget werden, um daraus ein gutes Wagenschmier zu bereiten; wenn man die seuchenden Kühe, damit sie nicht austrocknen, zwar melken, aber die Milch eben nicht in den Mist gießen will. Ist aber die Seuche bey den Kühen schon in der völligsten Herrschaft, und die Milch ist ihnen noch nicht vergangen, so wird man solche lieber in den Mist melken, als den Schweinen geben wollen, um auch diese nicht in Gefahr der Erkrankung zu setzen.

D. Buchans Betrachtungen über das Fleisch kranker Thiere sind hier vollkommen an ihrem Orte. Er saget: „Das Verbot bey den Juden, keine Creatur zu essen, die eines natürlichen Todes gestorben war, scheint einen genauen Bezug auf die Gesundheit zu haben, und sollte von den Christen, so gut als von den Juden, beobachtet werden. Die Thiere sterben niemals von freyen Stücken ohne eine vorhergegangene Krankheit. Wie aber ein krankes Vieh eine gesunde Speise abgeben könne, das läßt sich nicht begreifen. Selbst diejenigen, die durch einen Zufall um das Leben kommen, müssen schädlich seyn; denn ihr Blut ist mit dem Fleische vermischt, und geht gar bald in Fäulniß über.“ — „Die Thiere werden oftmals dadurch zu einer ungesunden Speise gemachet, daß sie zu sehr erhitzet werden. Die außerordentliche Hitze erreget ein Fieber, schärfet die thierischen Salze, und vermischt das Blut dermaßen genau mit dem Fleisch, daß es nicht wieder getrennt werden kann. Aus dieser Ursache sollten die Fleischer strenge bestrafet werden,

wenn sie ihr Vieh übertreiben. Denn kein Mensch wird das Fleisch eines Thieres genießen wollen, das an einem starken Fieber gestorben ist. Gleichwohl ist dieses der Fall mit allem übertriebenem Vieh, bey welchem das Fieber oftmals bis zu einem Grad der Raserey erhöhet wird.“ Man denke hiebey an das Wildprät von der Parforcejagd, ingleichen an die Puterhähne, welche man vor dem Abschlachten für die herrschaftliche Küche einige Viertelstunden mit Hunden auf dem Hofe umherjagt und sie abängstiget, der Meynung: sie sollen durch das unmittelbar hernach unternommene Schlachten eine Art des Wildprätgeschmacks annehmen. Das unbarmherzige Schleppen und Abjagen der Kälber auf Pferden, durch die Schlächter, ward vor einigen Jahren bereits, im Hannöverschen, durch ein obrigkeitliches Verbot untersaget.

So ungesund nun krankes Fleisch zur Speise seyn muß, so ist von **kranken Fischen** ein gleiches Urtheil zu fällen. Auch hiervon einige Exempel aus der Geschichte.

Tissot schreibt, daß acht Personen von einem verdorbenen Fisch gegessen, und darauf sofort von einem bösartigen Fieber angegriffen worden. Fünfe derselben haben, aller Bemühung der geschicktesten Aerzte ungeachtet, daran sterben müssen.

Ueber den Aussatz der Norweger, von dem häufigen Genusse aussätziger Fische, sind Anmerkungen in dem zwanzigsten Bande der Abhandlungen der Königl. Schwedischen Academie, welche den Aussaz der Norweger als den scheußlichsten, mit Beulen und Ritzen und Geschwüren versehenen Aussatz beschreiben, womit mancher sich zwölf bis vierzehn Jahre plagen muß. Die Fische, die dem Aussatz am meisten unterworfen sind, und solchen den Menschen mitthei-

mittheilen, sind die Lachsforellen und Goldfische. Diese Fische sind alsdenn mehr als natürlich fleckigt, haben Knoten in den Eingeweiden, auch an der Brust; und diese Knoten sind gemeiniglich voll Würmer. Das Fleisch derselben wird schuppigt und bleich, und das Blut so dick, daß es nicht fließen will.

In einem mir benachbarten Dorfe ist eine wilde Fischerey, wo die Dorfleute die Freyheit haben zu fischen. Eine große Menge von Hechten war daselbst, vor einigen Jahren, in die Tümpel der Moräste und Brücher gezogen, wohin sie das von der Dürre abnehmende Wasser hingeleitet, aber nach und nach auch sehr abgemattet hatte. Hier konnte man sie leicht und im Ueberflusse fangen. Die Dorfleute aber wurden von den, durch die Sonnenhitze und verunreinigtem Wasser in den Morästen abgematteten Hechten, gar sehr mit bösartigen Fiebern befallen, daß sie keiner mehr fangen, noch weniger mehr essen wollte.

Wenn der Stint oder Stinz bey schon warmer Witterung viele Tage außer dem Wasser todt auf die Dörfer umher getragen oder gefahren wird, so bringt es der sehr strenge Gestank dieses Fisches schon mit sich, daß er alsdenn für völlig ungesund, und zur Speise verwerflich, zu achten sey.

Eben so ist es mit allen Fischen, die in warmen Tagen, außer dem Wasser, lange todt gewesen sind. Die Oerter, welche von Flüssen und Seen etwas entlegen sind, und denen gemeiniglich die außer dem Wasser gestorbenen Fische zugeführet werden, haben sich am meisten, in Ansehung todter Fische, vorzusehen. Denn wenn sie bald nach dem Sterben außerhalb des Wassers gegessen werden, so kann das Essen derselben unschädlich seyn. Je härter ihr Fleisch beym Kochen ausfällt, desto besser ist es. Je weicher aber das Fleisch schmecket, desto mehr nähert es sich schon

der Schädlichkeit. Wenn aber dergleichen Fische schon stinkend sind, so müssen sie als eine pestilentialische Speise völlig angesehen und weggeworfen werden.

In Ansehung der Krebse hat man sich noch mehr, bey ihrer Bereitung zur Speise, in Acht zu nehmen. Man kann mit todten Krebsen manche Thiere wegscheuchen, und nur wenig unter lebendigen Krebsen mitgekochte todte verderben das ganze Gericht; weshalb letztere, zumal wenn man sie schon einige Tage stehen gehabt, wohl ausgesuchet und weggeworfen werden müssen.

Zuweilen verderben den Kaufleuten die Heringe in den Städten, wenn sie zumal in ihren Tonnen nicht wohl gepacket gewesen, oder die Tonnen leck geworden sind. Ihres noch an sich habenden Salzes ungeachtet, müssen sie als eine völlig ungesunde Speise angesehen, und durchaus nicht roh oder gekochet und gebraten mehr auf den Tisch kommen, wenn man sie gleich ums halbe Geld, oder wohl gar umsonst haben könnte.

4) Das Fleisch muß beym Kochen gehörig gesalzen werden.

Da das Gesinde in guten Ländern fast täglich Fleisch zu essen bekömmt, so muß solches, wenn es frisches Fleisch ist, gehörig mit Salze gewürzet, und damit eben so sehr für den Geschmack, als für die Gesundheit gesorget werden. Viel genossenes, aber nur weichlich gesalzenes Fleisch, kann dem menschlichen Körper keine gesunde Nahrung mittheilen.

Jene karge Hausmutter hatte ihre Tochter bey einer ihrer Freundinnen auf eine Zeit ins Haus gegeben, um sie bey selbiger in der Kochkunst zu vervoll-

komm-

kommnen. Bey der Heimkunft mußte sie der Mutter Proben ihrer erlangten Geschicklichkeit ablegen. Da die Mutter der Knauserey sehr ergeben war, so fand sie an der Lehrmeisterinn ihrer Tochter manches zu tadeln; da sie ihrer Meynung nach mehrere und größere Ersparnisse in der Küche sollte erlernet haben. Sie mußte sich daher sehr reformiren lassen. Unter andern band die Mutter der Tochter, unter den Hauptlectionen, auch diese ein: daß sie bey Kochung des frischen Fleisches fürs Gesinde so wenig Salz, als in der Welt möglich, nehmen, und selbigem durchaus nicht den hohen Geschmack im Salze angewöhnen solle, weil das Salz Geld koste, und eine Ersparniß des Salzes zugleich eine Ersparniß des Geldes sey.

Gott verhüte es doch in Gnaden, daß die Regenten der Erde, die das Salz zu einem Regale gemachet haben, dieses für die menschliche Gesundheit allerunentbehrlichste Gewürz den Unterthanen nicht noch theurer machen, als es schon gegenwärtig ist; damit keine Haushaltung auf Salzknickerey verfallen, und Menschenblut verderben möge!

Was aber von richtiger Salzung des frischen Fleisches gesaget worden, das gilt noch vielmehr von dem Pökelfleische. Wenn diesem nicht mit vielem Salze die Dauer verschaffet wird, so entsteht daraus ein Fleisch, das völlig einem Luder gleich zu achten ist. In dem zweyten Bande der Hausmutter wird man lehren, wie das Pökelfleisch zu salzen und vor Fäulniß zu bewahren sey. Gleichwie das frische Fleisch weder zu viel, noch zu wenig zu salzen ist, so muß hauptsächlich das Pökelfleisch mit dem Salze recht getroffen, und der gute Geschmack desselben erhalten werden.

5) Die

5) Die Braten müssen nicht verbrannt werden.

In guten Ländern, besonders in der Aerndte und hohen Festen, wird dem Gesinde öfters Braten gegeben. Man hat eben mit dem Gesindebraten nicht allzuzärtlich umzugehen, da er nicht gerade am Spieße, sondern in dem Brat- oder Backofen gebraten wird. In dem zweyten Bande dieses Theils wird gewiesen, wie ein saftiger und gesunder Braten auf den herrschaftlichen Tisch zu bringen sey; welches fast nur bey Spießbraten zu erlangen ist. Inzwischen sollen doch auch die Gesindebraten, aus Nachläßigkeit oder Geiz, um alles mögliche Schmalz mittelst des Bratens heraus zu zwingen, nicht so verdorben und ausgemärgelt werden, daß der branstige Braten unmöglich als eine nahrhafte, viel weniger gesunde Speise angesehen werden kann. Lieber gar kein Braten. Soll und muß aber doch dem Gesinde Braten gereichet werden, so thue mans doch mit gutem Willen, und sey auch in dieser Absicht unter den Seligen, die gern die Mittelstraße halten.

6) Der Essig zum Sallat soll gehörig sauer seyn.

Wenn in der wärmern Jahreszeit der Sallat dem menschlichen Körper eine gesunde Erfrischung verschaffen soll, so kann dieselbe fast nur hauptsächlich aus der Säure des Essigs herkommen. Eine Frau von Talent muß für alle häusliche Bedürfnisse so wachsam seyn, daß sie niemals, oder doch nur höchst selten, daran einen Mangel habe. Sie wird immer die Zukunft übersehen, und es so veranstalten, daß der Abgang häuslicher Nothwendigkeiten in Zeiten ersetzet, und die Kette der hausmütterlichen Operationen nicht zerrissen werde. Dieserhalb muß in ordentlichen Häusern

es nicht an gutem Essig fehlen. Es kann aber nicht daran fehlen, wenn man mit dem vorräthigen Getränke zur Anstellung und Erhaltung des daraus zu bereitenden Essigs recht umgehen will.

7) Vertragsame Speisen.

Man nennt unvertragsame Speisen hier nicht diejenigen, die an und für sich selbst dieser oder jener Person nicht recht bekommen, da auch unter dem gemeinen Volke mancher bald diese bald jene Vorkost, weil er etwa Koliken davon bekömmt, nicht vertragen kann. Man sieht hier nur auf die Zusammenordnung der Speisen, daß sie schicklich auf einander folgen mögen, und wozu bereits unter den allgemeinen Regeln der Wink gegeben worden.

Es sind zwar überall Menschen von so guten Mägen, daß sie süß und sauer, kalt und warm unter und neben einander vertragen können. Erziehung und Gewohnheit thun hier ein sehr Vieles. In schlechten Ländern wird alles unter einander gegessen. Die Gewohnheit hat hier die Menschen gegen unvertragsame Speisen schon abgehärtet; wogegen der einer solchen Lebensart Ungewohnte von unvertragsamen Speisen schon sehr leiden würde. In Deutschland ändern, mit der Verschiedenheit des Grundes und Bodens, die Speisungsarten. Die Verschiedenheit der Ländereyen ist unter uns aber, wie bekannt, auch schon in kleinen Provinzen anzutreffen. Eine Hausmutter würde daher sehr verstoßen, wenn sie, aus einer wenig entfernten schlechten Gegend, die schlechtere Speisungsart derselben in eine bessere Gegend hinübertragen wollte. In guten Ländern ist nun einmal das Gesinde einer bessern Speisung gewohnt, wozu auch vornehmlich die Veränderung und Vermeidung der Einerleyheit

der

der Speisen zu rechnen ist; und deßhalb kann von dem Landüblichen nicht so leicht abgegangen werden.

Wenn daher in einigen Gegenden, in der kalten Jahreszeit, des Mittags dem Gesinde kalte Buttermilch, und unmittelbar darauf Pflaumen- oder Apfelmuß als Zubrod, oder noch vorher Sauerkohl zur Vorkost gegeben wird: so wäre diese Zusammenordnung fürs Gesinde in guten Ländern völlig unvertragsame Speise. Koliken oder Bauchflüsse würden hier die Folgen seyn. Mithin untersaget hier die Diätetik solche und mehr dergleichen unvertragsame Speisen. Was sich dort zusammen reimet, das will sich hier nicht mehr schicken.

Nur ein wenig mehr Kopf und guter Wille müssen sich begegnen, um unvertragsame Speisen aus der Zusammenordnung wegzulassen. Z. B. müßte der angegebene Fall so ordiniret werden. Kalte Buttermilch und darauf folgender Sauerkohl reimen sich auch an heißen Tagen nicht zusammen. Also statt des Sauerkohls, wenn Buttermilch des Mittags gegessen werden müßte, eine vertragsame Vorkost; und diese aus den so genannten trocknen Vorkosten hergenommen: Erbsen, Bohnen, Linsen rc.

Es müßte in den Haushaltungen guter Länder schon viel Wüste und Leere herrschen, wenn der Mangel an Kochspeisen eine Hausmutter zwingen sollte, das erste das beste zu ergreifen, und alle Wahl unmöglich zu machen, die Speisen schicklich zusammen ordnen zu können.

Wenn aber doch eine Hausmutter zu allen Jahreszeiten die erforderlichen Speisevorräthe in ihrer Gewalt haben muß, so kann es ihr auch gar nicht schwer fallen, jedesmal, unter so vielen sich darbietenden Vorräthen, eine schickliche Wahl anzustellen. Sie findet z. B. in dieser Anweisung für die Küche des Gesindes

an die zwey und zwanzig Suppen, und an die ein und dreyßig Vorkosten, welche letztere größtentheils noch dazu, in mehr als einerley Zubereitung auf den Tisch kommen können. Mit dieser Anweisung nun wird sie ja leicht das Vertragsame in der Speisefolge aussuchen und für jede Mahlzeit bestimmen können. Es sind aber der Fälle gar viele, die eine aus unvertragsamen Speisen bestehende Mahlzeit ausmachen können. Man will sie nicht, um Weitläuftigkeit zu vermeiden, alle anführen. Jede Hausmutter nehme nur ihren eignen herrschaftlichen Tisch in etwas zur Norm, so wird sie das Schickliche für den Gesindetisch wohl zu beurtheilen und in seiner Art zu finden wissen.

8) Rücksicht auf kränkliches Gesinde bey der Speisung.

Man redet hier nicht von ganz krankem Gesinde, dem es eine christliche Matrone wohl nicht an Pflege und dienlicher Krankenspeise wird abgehen lassen. Es ist hier vielmehr die Frage, wie dem nicht zu Bette liegenden, sondern dem umhergehenden und an den ordentlichen Gesindetisch noch kommenden Gesinde, mit der Speisung nicht geschadet werden solle? Es muß hiebey dem guten Herzen der Hausmutter das meiste überlassen werden, mit der Küche sich ein wenig darnach zu richten, da man hier nicht zu sehr ins Detail gehen kann. Einige Fälle sollen aber doch den Aufschluß zu mehrerm geben.

Die österste Krankheit des Gesindes ist wohl das kalte Fieber, bey welchem die Patienten an guten Tagen umhergehen, und auch etwas arbeiten können. Schwerlich kann man dem Dienstvolke die Enthaltsamkeit, in Ansehung des Essens, als ein Hülfsmittel zur Vertreibung des Fiebers beybringen. Es wird

gemei-

gemeiniglich gerade das Gegentheil gethan, und an fieberfreyen Tagen desto mehr gegessen; wodurch denn die Fieber so langwierig werden, oder gar in bösartige ausarten. In diesem Falle würde die Hausmutter wohl thun, wenn sie alle Lieblingsessen, deren das Gesinde so gut als die Herrschaft die ihrigen hat, wegließe: damit der Fieberhafte sich nicht überlade, weil man von Favoritspeisen geschwinder und mehr als von andern ißt.

Ist der Patiente sein Fieber los, so ist wegen eines zu besorgenden Recidivs das Nämliche zu beobachten. In manchen Ländern sind Erbsen die Lieblingskost des Gesindes. Man findet daher nichts häufiger, als daß nach gegessenen Erbsen das Fieber wieder kömmt. In andern Ländern geschieht bey den Klößen ein gleiches. Die vom Fieber befreyten Dienstboten wollen vom Tische nicht wegbleiben, oder statt der schwer zu verdauenden Vorkost, nicht mit einer leichtern, oder auch mit einer Suppe sich abspeisen lassen. Die beste Auskunft in dergleichen Fällen wäre nun für eine kluge Hausmutter, eine Zeitlang mit Lieblingskost zurück zu halten.

Zur Herbst- und Frühjahrszeit herrschet öfters der Husten ganz epidemisch unter dem Landvolke. Die mit scharfen und herben Säuren angerichteten Speisen lindern ihn gar nicht; sie verschlimmern ihn völlig. Man setze sie daher, nebst dem Essig, so lange beyseite, und bringe unschädliche Speisen zu Tische.

Bisweilen bemächtiget sich ein anhaltender Durchlauf des Dienstvolkes, und machet selbiges ganz matt und kraftlos zur Arbeit. Ohne eben stopfende Speisen zu geben, lasse man sodann Speisen weg, welche das Uebel unterhalten oder vermehren können, z. E. gebackenes Obst, Milchspeisen, saure Speisen.

In

In sehr heißen Aerndtetagen, an denen das Landvolk ohne Schatten und Stillstand sein Tagewerk vollenden muß, ist es ihm abzumerken, daß es nach Erholung und Wiedererfrischung der Lebensgeister gar sehr schmachtet. Man erschlaffe ihm nicht mehr den Körper durch stark gewürzte und erhitzende Speisen. Vielmehr ist es nun völlig Zeit, durch kühlende selbiges zu unterstützen, und das aufschäumende Blut in seinen Adern wieder zu besänftigen. Diätetik und sanftes Menschengefühl sprechen ganz laut für diejenigen, die in dem allerbuchstäblichsten Verstande, uns zum Besten, ihr Brod im Schweiße ihres Angesichts so sehr essen müssen. Wenn ich dazu geboren wäre, durch Duldung der nämlichen Arbeit und Sonnenhitze Kraft und Munterkeit zu verlieren, was würde ich mir denn von meiner Herrschaft erwünschen? **Was würde ich denn wollen, das die Leute mir thun sollten?**

9) Kupfernes oder andres metallenes Küchengeschirr muß vor dem Gebrauche allemal aufs neue ausgescheuret werden.

Man wird finden, daß vornehmlich große ausgescheurete und rein gemachte Kessel, wenn sie, nach dem Abwaschen, von der Magd oder Köchinn zum Abtrocknen an eine Wand angelehnet worden, sich an einem Orte, wo sich die vom Abwäschen übrig gebliebene Nässe hingezogen hat, ganz mißfarbigt den Augen darstellen. Dieser Fleck muß nicht in den Kesseln gelassen, sondern sorgfältig abgewaschen werden.

Gesetzt aber auch, daß dergleichen angesetzte Flecke in kupfernen Gefäßen nicht wahrzunehmen sind: so befiehlt doch die Vorsicht, selbige vor jedesmaligem Gebrauche mit einem Wische leicht zu überfahren und

wohl mit Wasser auszuspülen. Denn die feuchte Luft schlägt immer an die Seiten des Metalles an, löset manche feine Metalltheilchen auf, welche durchs Kochen der Speise mitgetheilet und der Gesundheit nachtheilig werden können.

Vor einigen Jahren kam zur Winterszeit eine Bäuerinn in eine nicht weit von mir entlegene Stadt, wo sie in ein ihr bekanntes Haus eintrat, um daselbst ihr mitgebrachtes Frühstück zu verzehren. Dieses war eine Butterstulle, mit welcher sie in die Küche gieng, wo eben eine Brandtweinblase zum Brandtweinbrennen angestellet war. Ihr Brod war unterwegens gefroren; daher sie es auf den Blasenkopf legte, um es daselbst loszuthauen und zu erwärmen. Hier war es nun geschehen, daß die Feuchtigkeit des losthauenden Brodtes Kupfertheile von dem Blasenkopfe an sich gezogen und sich mit ihnen vereiniget hatte. Unter frölichen und kummerfreyen Gesprächen mit der Magd, die Brandtwein brannte, verzehrte sie das allerletzte Brod ihres Lebens. Denn bald fieng sie an über heftiges Bauchgrimmen zu klagen. Sie mußte ins allerlauteste Geschrey ausbrechen. Man holte einen Arzt herbey, welcher der vor Schmerz außer sich gebrachten Frau, wegen des etwanigen Ursprungs des Unfalles, gar nichts mehr abfragen konnte. Endlich erzählte die Magd bey der Brandtweinblase die Geschichte der auf dem Blasenkopf gewärmten Butterstulle. Kein Genesmittel linderte den Schmerz, und die Elende starb unter den schrecklichsten Convulsionen.

10) Wenn Vorkosten oder Gemüse in einem Kessel gekochet worden, so muß das an den Seiten angelegte nicht genau abgeschrapet, und unter die Kost vermenget werden.

Eine in Kesseln gekochte Vorkost kann vor der andern mehr oder weniger Kupfertheilchen an sich ziehen, je nachdem sie mehr oder weniger Salz, Pflanzensäure, und ein fettöligtes Wesen in sich hat. Je länger sie in kupfernen Gefäßen hat kochen müssen, desto mehr ist solches zu besorgen. Bey einigen Vorkosten oder Gemüsen leget sich vieles oberhalb derselben an die Wände des Kessels an, und dieses um so mehr, als sich das Gemüse durchs Einkochen herabsenket, z. E. Hirse, Grütze, Pflaumenmuß rc. Dieses sich ansetzende lasse man an den Kesseln, und gebe es lieber den Thieren als Menschen, um letztern wenigstens nicht Uebelkeiten zu erregen. Hauptsächlich aber muß man solches in Ansehung des Pflaumenmußes, welches sehr lange kochen muß, und durch sein starkes Aufspritzen die Wände des Kessels oberwärts stark beleget, in Acht nehmen. Von der giftigen Wirkung des von den Wänden des Kessels angelegten Mußes kann ich, als Augenzeuge, folgende Geschichte erzählen.

Vier robuste und sehr muntre Jünglinge kamen zur Herbstzeit in ein Haus, wo eben Pflaumenmuß in einem großen kupfernen Mauerkessel war gekochet worden. Sie ließen es sich abmerken, daß sie große Liebhaber des Pflaumenmußes wären; zumal in einem Jahre, da die Pflaumen selten, und mehr theuer als wohlfeil fielen. Nun waren bey ihrem Eintritt ins Haus die Gefäße, in welchen das Muß weggesetzet und aufbewahret werden sollte, bereits gefüllet, und nichts weiter übrig, als das an den Wänden des Kessels angesetzte Muß, welches abgeschrapet und in ziemlicher Menge in eine Schüssel zusammen gethan ward. Da der Kessel, von den unter ihm noch nicht ganz verlöschten Kohlen, noch heiß war: so kam auch dieses Muß ganz warm in die Schüssel, und ward den Jünglingen von der freundschaftlichen Hausmutter sofort

zum Essen mit Brod vorgesetzet. Sie aßen, und ließen sich das Neue vom Jahre recht wohl schmecken. Einer forderte bald Brandtwein, ohne zu sagen warum? welcher ihm auch nicht versaget ward. Die andern giengen heraus, und hatten eine ganz schüchterne Mine angenommen. Endlich konnten sie ihr Uebel nicht verbergen; sie brachen alle in das größte Wehklagen aus, und der, welcher den Brandtwein getrunken hatte, am meisten. Denn er konnte nicht zum Brechen kommen, wie die übrigen, und sie mußten die entsetzlichste Kolik ausstehen, die sie zwar noch überlebten, aber doch eine solche Schwäche in den Eingeweiden auf viele folgende Jahre behielten, daß sie wenig Vorkosten mehr vertragen, sondern gar bald in Koliken verfallen mußten.

So viel ich aus dieser, und andern dergleichen Geschichten abnehmen können, hat dergleichen von Kupfertheilchen geschwängerte Speise, wenn sie an dem Kupfer kalt geworden, immer geschwinder und mehr geschadet, als wenn sie noch warm gewesen.

II) Keine Speise soll in metallenen Gefäßen aufbewahret und darinnen wieder aufgewärmet werden.

Wenn zwar Speisen ohne Schaden in metallenen Gefäßen gekochet werden können: so sollen sie doch nicht darinn weggesetzet, und für künftige Mahlzeiten aufgewärmet werden, damit sie keinen Grünspan einziehen mögen. Die große Bequemlichkeit, mit der Speise so zu verfahren, muß der Sicherstellung der Gesundheit völlig nachgesetzet werden.

Im vorigen Frühjahre hatte eine Bäuerinn hiesigen Orts von den des Sonntags übrig gebliebenen und angefetteten Erbsen für ihren Mann eine Portion

in einer kupfernen Pfanne weggesetzet, und ihm solche den darauf folgenden Montag in eben der Pfanne wieder aufgewärmet, und zum Essen vorgesetzet. Der Mann hatte um einer Reise willen sich verspätet, und deßhalb desto hungriger, auch desto mehr gegessen. Er kam wegen einer daraus entstandenen Kolik in die augenscheinlichste Lebensgefahr. Die Kolik endigte sich mit der hartnäckigsten Verstopfung des Leibes, die allen Bemühungen eines Arztes widerstand. Es gieng viel Zeit hin, ehe der Kranke außer Gefahr seyn konnte, und er hatte sich für den ganzen Sommer eine nicht geringe Schwäche an Leibeskräften zur Arbeit zugezogen.

12) Der Essig muß nicht in metallenen Töpfen oder Grapen angestellet werden.

Schon habe ich es hin und wieder erlebet, daß man in eisernen Grapen den Essig angestellet, oder in solche von dem Essiggefäße abgegossen, und ihn darinn zum Dauren aufgekochet hat. Man kann leicht denken, daß der Essig mehr als eine andre Materie martialische und vitriolische Theile anziehen und auflösen müsse, die zu Zeiten starke Durchfälle erregen können.

Eben so sollte der Essig nicht in irrdenen verglasurten Töpfen aufbewahret werden. Denn, daß der Essig die Metalltheilchen der Glasur auflöse und mit sich vereinige, ist daraus zu ersehen, daß der säureste Essig, zur Dauer aufgekochet, und in einen verglasurten irrdenen Topf gegossen, doch bald süßlicht wird, und von seiner Säure verlieret. Woher dieses? Die eingezogenen Glasurtheile, welche nichts anders, als die bleyigten kupferigten Theile der Glette sind, zu deren Auflösung der Essig am geschicktesten ist, haben den Essig verändert. Er muß daher in Gefäßen von

Steingut, die ohne metallische Glasur sich selbst glasuret haben, so wohl aufgestellet als aufbewahret werden; wenn man nicht steinerne oder hölzerne Gefäße dazu anwenden will.

13) Das Gerinnen der Milch zum Käse soll nicht in glasurten irrdenen Töpfen geschehen.

Die Behandlung der Milch, um Käse davon zu gewinnen, ist dem zweyten **Bande der Hausmutter** vorbehalten. Man will daher hier nur ein der Gesundheit leicht Schaden bringendes, Käsemachen widerrathen. Dieses ist, wenn die Milch in irrdenen Töpfen, nachdem die Sahne oder Rohm zur Butter abgenommen ist, erwärmet und mittelst der Wärme zum Gerinnen gebracht wird. Die erwärmte, aus einer fettöligten und zugleich säuerlichen, molkigten Feuchtigkeit bestehende Milch, hat eine verdoppelte Stärke, die Metalltheile der Glasur aufzulösen, und mit sich zu vereinigen. Dieses veroffenbaret mit der Zeit der völlige Augenschein. Denn die säuerliche Milch greift so sehr in dergleichen Gefäße hinein, daß in die Länge ganze Schelfern losgehen, und der weiße Thon, nach abgegangener Glasur, sichtbar werden muß; welches doch mit dergleichen Töpfen, worinn beständig Speisen gekochet werden, nicht geschieht.

Da nun die säuerliche Milch durchs Erwärmen eine so offenbar eingreifende Kraft in die Metalle beweist: so muß man die irrdenen glasurten Töpfe als sehr verdächtig ansehen. Und wenn ja die Noth irgendswo ihren Gebrauch unentbehrlich machte: so sollen sie doch nicht so lange beybehalten werden, daß endlich eine völlige inwendige Abschelferung entstehen könne.

Muß

Muß man, um der großen Bequemlichkeit willen, die Milch nach und nach in Töpfen oder Näpfen aufbewahren, um zu seiner Zeit eine Quantität beysammen zu haben, und sie darinn zu verkäsen: so halte man Gefäße von Steingut, die durch das starke Brennen sich selbst verglasuret haben. Sind sie gleich etwas theurer als die gemeinen irrdenen glasurten Gefäße, so dauren sie auch desto länger, da die Milch die Seitenwände derselben nicht angreifen und endlich gar zerbrechlich machen kann.

Weniger hat es wohl zu sagen, wenn die von den Milchtöpfen abgenommene Sahne, oder Rohm, in großen irrdenen glasurten Töpfen gesammelt und bis zum Buttern weggesetzet wird. Dergleichen Töpfe kommen an keine Wärme, und die Säure ist hier in weit geringerm Grade bey der Sahne anzutreffen. Ich glaube aber doch, es sey der Sicherheit wegen zuträglicher, sich lieber von Steingut auch Sahntöpfe zu halten; da ihre Dauer den höhern Preis derselben ersetzen muß.

Aus noch stärkern Gründen muß das Aufbewahren der Milch in kupfernen Töpfen zum Auskäsen widerrathen werden.

Wo große Viehmelkereyen sind, da pfleget man die Milch in großen Mauerkesseln mittelst aufgegossenen warmen Wassers zu verkäsen. Dieß Verfahren hat für die Gesundheit der Käse eben nichts nachtheiliges. Wenn aber die saure Milch einen oder den andern Tag vor der Erwärmung und Verkäsung derselben, bereits darinn gestanden, und man gewartet hat, bis die verlangte Quantität Milch in dem Kessel zusammen gekommen; so ist dieses ein fehlerhaftes Verfahren, welches den Käsen das schlimmste Vorurtheil zuziehen muß.

Aber auch, nach der besten Zubereitung der Milch zum Käsemachen, kann noch gefehlet werden, wenn man in der Wahl der Käseformen gleichgültig seyn wollte. Denn man hat metallene und auch hölzerne Käseformen. Die metallenen Formen sind entweder von Kupfer, oder überzinntem Bleche. Die kupfernen Formen, um große Käse zu bereiten, sind offenbar falsch, indem sie die Käse mit Kupferrost oder Grünspan durchdringen und sättigen können. Man wird zwar sagen, daß die in kupfernen Formen gemachten Käse doch nur allenfalls an der äußern Rinde der darinn geformten Käse mit Grünspan beleget werden dürften, und zwar dieses ohne allen Schaden, weil die Rinde der nachher getrockneten Käse doch nicht gegessen, sondern abgeschälet und weggeworfen würde. Ohngeachtet aber dieses nun freylich geschieht, so kann doch das Innere und Eßbare der Käse nicht außer Verdacht seyn. Man hat folgendes als einen analogischen Beweis anzunehmen.

Wenn die Käsematerie die Formen genugsam angefüllet hat, so wird das Salz oben auf die Oberfläche der Käse hingestreuet. Denn es würde zu viel Salz darauf gehen, wenn die, noch in aller ihrer Wadike befindliche Käsematerie durchgesalzen werden sollte. Unnöthigen und unwirthschaftlichen Aufwand nun zu vermeiden, so wird das Salz erst ganz zuletzt oberhalb des geformten Käses ausgestreuet. Dieses Salz nun muß die innerhalb des Käses sich befindliche Feuchtigkeit nach und nach einsaugen, und der ganze Käse, wenn er auch noch so hoch und dicke ist, überall mit Salztheilchen gesättiget werden. Sollten aber die Kupfertheilchen der Seitenwände in der Form wohl weniger thun? da die Käsemasse noch warm in die Form gefüllet wird? sollte die anfängliche, noch lange anhaltende Wärme der Masse, die überdieß einige

Tage

Tage hindurch in der Form zur Gewinnung einer Consistenz stehen bleibt, nichts Metallisches losreißen und einschlucken können?

Noch übler aber ist der Sache gerathen, wenn man bey weniger Käsematerie sich der großen kupfernen Formen, oder kupferner Durchschläge, zugleich dazu bedienet, um die völlige Wadike darinn vertriefen zu lassen, und daraus in der Folge Handkäse zu bilden. Hier wird alles, was an den Wänden des Metalles angelegen hatte, unter die mit der Hand zusammengedrückten, und rund oder spitz ausgebildeten Käse, vollends unter einander gemischet. Kupferne Käseformen oder Durchschläge müssen gar nicht geduldet werden; und wenn sie sich, ihrer Dauer und sich zum allerlängsten immer gleich bleibenden Werthes wegen, gar sehr anpreisen, so müssen sie durchs Verzinnen allenfalls unschädlich gemachet werden. Da aber noch ein mehrers von kupfernen und glasurten Gefäßen unter den diätetischen Regeln bey der herrschaftlichen Küche im zweyten Theile dieses Bandes vorkommen wird, so soll auch daselbst von dem Gebrauche der verzinnten Gefäße mit mehrerm geredet werden.

Die Maybutter im Frühjahre, auch die so genannte Krautbutter im Herbste, wird für folgende Jahreszeiten weggesetzet und aufbewahret. Dieses geschieht nun auch öfters in glasurten irrdenen Gefäßen. Für den Gesindetisch kann solches noch wohl entschuldiget werden, indem das Gesinde nur die Butter dünne aufstreicht, und sehr viel Brod dazu ißt. Die Menge des Brodtes kann dergleichen Butter eben noch unschädlich machen; unerachtet es vorsichtiger wäre, die Dauerbutter lieber in Töpfen von Steingut, oder in so genannten hölzernen Butterhosen,

sen, zu verwahren. Dieses letztere muß aber für den herrschaftlichen Tisch die einzig beste Aufbewahrungsart seyn, da auf selbigem die Butter, mit wenigerm Brodte, in größerm Maaße gegessen, oder vielmehr zur Fettung der Speisen angewendet wird.

Zehentes Kapitel.

Fragen über die verschiedenen Speisungsarten.

Da auch in guten Ländern so wohl, als in Mittelländern, die Arten zu speisen sich nicht überall durchgängig gleichen können: so muß einer angehenden Hausmutter sehr daran gelegen seyn, das Eigentliche ihres Orts genau zu wissen, um in Darreichung der Speisen weder zu viel noch zu wenig zu thun. Die folgenden Fragen sollen dazu dienen, daß sich die Hausmutter aus deren Beantwortung sogleich finden, und das Lokale richtig treffen könne.

A. Morgenspeisen.

Welche Suppen sind hier an gemeinen Wochentagen die gewöhnlichsten?

Da die Suppen, wie alle andre Arten der Speise, nicht durchgängig einerley Achtung haben, welche sind hier die geachtetsten, welche hingegen die weniger geachteten?

Sind wohl nicht für jeden Wochentag bestimmte Suppen des Orts, oder können sie veränderliche seyn?

Was ist nach der Suppe für Zubrod gewöhnlich; nur Butter allein, oder nur allein Käse ohne Butter, oder aber beydes zugleich?

Wird

Wird mit Darreichung des Zubrodtes zum Morgenessen, nach der Suppe, nicht Rücksicht auf die verschiedenen Jahreszeiten genommen?

Ist es an dem, daß die Art und Weise des Zubrodgebens mit den Jahreszeiten verändert wird: wie wird es nun damit von Marien bis Johannis, von Johannis bis Michael, von Michael bis Weyhnachten und Marien, gehalten?

Wenn es Herkommens ist, daß statt der Butter auch Schweineschmalz oder Leinöl gegeben werden: wie lange dauert dieses im Jahre, und sind etwa nicht gewisse Zeiten oder Arbeiten, da das Schmalz aus- oder zurückgesetzet wird?

Wenn auch Streichkäse des Orts nicht ungebräuchlich ist: ist denn solcher nur allein starker Käse, oder Rührkäse, oder sind beyde Arten eingeführet?

Muß mit solchem Streichkäse nur eine gewisse Zeit gehalten, oder kann damit, von Seiten der Hausmutter, willkührlich ohne Unterschied fortgefahren oder aufgehöret werden?

Ist es auch nicht ungewöhnlich, Pflaumenmuß, Hollundermuß (Fliedermuß) und Apfelmuß als Zubrod zu geben?

Da besage des siebenten Kapitels von Kuchen, solche auch an einigen Orten statt der Butter und Käse auf den Tisch kommen, sind dergleichen auch hier eingeführet?

B. Morgenspeisen an Sonn- Fest- und Aerndtetagen.

Ist des Sonntags eine Suppe zum Frühstück, oder statt derselben Brandtwein zu geben gebräuchlich?

Im

Im Fall Brandtwein gebräuchlich ist, worinn besteht das Zubrod dabey, und ist solches an Sonntagen immer das nämliche?

Wenn aber nicht Brandtwein des Sonntags, sondern eine Suppe gebräuchlich ist, was für eine ist es, und wird dieselbe mit keiner andern abgewechselt?

Ist es an Festtagen eben so mit der Suppe, oder wird wenigstens alsdenn, statt derselben, Brandtwein gegeben?

Was bekommen die Leute in Weyhnachten des Morgens zum Brandtwein, Bärmkuchen, oder Waizenmehlkuchen, oder Stollen?

Wie wird es damit am Neujahrstage gehalten?

In Ostern und Pfingsten sind in guten Ländern mancherley Kuchen und Fladen eingeführet: was für Art derselben wird gegeben? ist es genug an einer Art, oder werden zweyerley Art Kuchen zum Frühstücke aufgesetzet?

Würden aber zweyerley Art Kuchen aufgetragen, welche sind es, und wird damit den zweyten und dritten Tag in Ostern und Pfingsten fortgefahren oder abgeändert?

Ist es in der Aerndte an einem Frühstücke genug, oder muß zweymal, zu verschiedenen Stunden, gefrühstücket werden?

Wenn zweymal gefrühstücket wird, worinn besteht das erste Frühstück im Hause um vier oder fünf Uhr?

Wird das zweyte Frühstück den Schnittern, denn von diesen ist allein die Frage, ins Feld, etwa um sieben Uhr hingetragen, und worinn besteht dieses?

Da in einigen Gegenden überhaupt die Speisung beym Kornmähen von der Speisung beym Grasmähen unterschieden, und etwas geringer ausfällt, ist es hier auch damit also?

Wird den Schnittern in der Grasärndte oder beym Wiesenmähen auch noch Brandtwein gegeben?

In einigen Gegenden bekommen die Schnitter auch Kuchen zum Frühstücke, ist dieses auch hier üblich? und wenn es ist, was sind es für Kuchen, etwa Bärmkuchen von Roggenmehl, oder ein geringer Kuchen von Waizenmehl?

AA. Mittagsspeisen an Werkeltagen.

Was für Vorkosten oder Gemüse sind an gemeinen Wochentagen am gebräuchlichsten?

Welche unter den gebräuchlichsten Vorkosten werden für die besten gehalten, oder von den Leuten am liebsten gegessen?

Da es mehr geachtete Vorkosten giebt, welche sind die weniger geachteten, und deßhalb unter die schlechten des Orts zu zählen?

Sollten wohl nicht einige Vorkosten nur dieserwegen die weniger geachteten seyn, weil ihre Zubereitungsart nur immer so einförmig gewesen?

War die Zubereitungsart immer eine und eben dieselbe? sollte die Vorkost durch eine veränderte, aber nicht theurere Zubereitungsart, nicht in Achtung zu bringen seyn?

Wenn die Vorkosten bisher nicht einförmig bereitet worden, auf wie mancherley Art ist solches geschehen?

Dafern nicht alle Werkeltage Fleischtage, das ist, solche Tage sind, an welchen Fleisch gespeiset wird, welches sind dieselben?

Ist es etwas willkührliches, wenn nicht alle Tage Fleischtage sind, einen der Hausmutter beliebigen und bequemen Tag einem andern vorzuziehen?

Richtet

Richtet man sich etwa mit dem Fleischgeben an gewissen Tagen nach dieser oder jener schwerern Arbeit oder Fuhrwerke?

Was für eine Art des Fleisches ist die gebräuchlichste, in diesen oder jenen Umständen der Zeit und der Arbeiten, frisches, gepökeltes oder geräuchertes?

Im Fall alle Tage Fleisch, nach der Observanz des Landes, gegessen werden muß: welche Art des Fleisches steht in der größten Achtung; Rindfleisch, Schweinefleisch oder Schöpsenfleisch?

Ist die eine Art des Fleisches verachteter als die andre, vielleicht weil mit den Fleischarten unter einander nicht ofte genug abgewechselt worden, oder die Zubereitungsart zu einförmig gewesen: sollte sie nicht durch Abwechselung, auch veränderte Zubereitungsart, in Achtung zu bringen seyn?

Wird geräucherter Speck, gekochet, oder ausgebraten, oder auch wohl roh, dem andern Fleische gleich geachtet?

Dafern auch Eyerkuchen statt des Fleisches gelten können: sind sie des Orts nur von der gemeinen Art, oder müssen Knackwurst, oder in größern Scheiben breit geschnittener Speck oder Schinken, darunter gebacken seyn?

Wenn jeder Wochentag auch ein Fleischtag ist, welche Vorkosten werden gemeiniglich vor, oder mit dem Fleische zugleich gegessen?

Hering, Stockfisch und allerley Landfische, wenn sie die Stelle des Fleisches bey der Mittagsmahlzeit vertreten: welche Vorkost ist alsdenn die vorhergehende, oder die begleitende?

Die mancherley Arten der Würste, gelten sie nicht anstatt des Fleisches?

In welchem Werthe sind sodann die verschiedenen Arten der Würste bey dem gemeinen Manne?

Wenn

Wenn aus der einen Art der Würste mehr gemachet wird, als aus der andern, was hat die Schuld davon: die erste Zubereitung beym Schlachten, oder das falsche Räuchern derselben bis zum Holzgeschmack, oder die übertriebene Dauer derselben, oder die Unwissenheit, selbige durch ein schickliches Aufkochen wieder zu erfrischen?

Sind alle und jede Wochentage auch zugleich Fleischtage, wie wird es mit dem Zubrodte gehalten?

Wird nach der Fleischspeise einzig und allein Käse, oder Butter, oder beydes zugleich, noch gegeben?

Was und welcherley ist das Zubrod, wenn Fische, Wurst und Eyerkuchen gegessen worden?

Wenn Käse des Mittags auf den Tisch kommen, und dieses sind so genannte Handkäse, runde, viereckichte oder spitze: wie viel werden deren auf so und so viel Leute erfordert, im Falle keine Butter daneben gegeben wird?

Eben diese Käse können alt, weniger alt und noch ganz jung seyn: ist es gleichgültig, eine, oder die andre dieser Arten zu geben?

Wenn mit alten und jungen Käsen ein Unterschied zu halten, richtet sich solcher nach gewissen Jahreszeiten und Arbeiten?

Im Fall Streichkäse des Orts gebräuchlich ist, kann derselbe zu jeder Zeit, oder nur zu gewissen Jahreszeiten gegeben werden?

Wenn Schweineschmalz oder Leinöl anstatt der Butter gegeben werden können: findet solches alle Tage und zu allen Jahreszeiten, oder allein zu dieser oder jener Zeit, statt?

Ist das Pflaumenmuß, Hollundermuß, auch Apfelmuß, nicht ungewöhnlich?

Kann auch eine gewisse Art Kuchen zuweilen die Stelle des Zubrods vertreten?

BB. Mit-

BB. Mittagsspeisen an Sonn- Fest- und Aerndtetagen.

Ist des Sonntags allbereits eine gewisse Art der Vorkost, z. E. Erbsen und Fleisch zum Mittagsessen eingeführet?

Dafern an Sonntagen eine Suppe, Vorkost und Fleischart von der Hausmutter beliebig erwählet werden kann, welche Arten derselben sind die gewöhnlichsten und geachtetsten?

Wird auch wohl des Sonntags nicht Braten, wo nicht immer, doch zuweilen, gegeben?

Wenn nicht immer Braten gegeben wird, sondern selbiges der Willkühr der Hausmutter frey stehet: kömmt alsdenn die Jahreszeit mit in Anschlag?

Werden daher im Frühjahre etwa nur einmal junge Tauben, im Sommer junge Hühner, im Herbste eine fette Gans oder Enten, im Winter eine Kalbskeule gebraten?

Da solche Braten nicht des Mittags die einzige Kost sind, die zur Sättigung hinreichet, welche Vorkost ist gemeiniglich die vorhergehende oder die begleitende?

Wird des Sonntags Butter gegeben, oder kann an deren statt auch Schweineschmalz auf den Tisch kommen?

Wenn des Sonntags beym Mittagsessen Bier gegeben wird, ist alsdenn für die Person ein Quart oder Maas, mehr oder weniger, eingeführet?

Hat jede trinkende Person ihr eignes Gefäß, oder trinken sie das Bier, Knechte und Mägde, aus einem einzigen gemeinschaftlichen Kruge oder Kanne?

In guten Ländern sind die Festtage fürs Gesinde immer Bratentage: welche Braten sind an jedem Feste die gewöhnlichsten?

Ist

Ist in den so genannten drey hohen Festen, Weyhnachten, Ostern und Pfingsten, nur allein der erste Tag ein Bratentag, oder sind es auch die folgenden Tage?

Welche Suppe oder Vorkost pflegen dem Braten voranzugehen?

Ist auch nicht außer der Suppe und Vorkost noch ein Gericht Fleisch, vor dem Braten, gebräuchlich?

Wenn Weinbau des Orts ist, wird auch wohl nicht, an hohen Festtagen, dem Gesinde eine oder mehrere Kannen Wein gegeben?

Was sind es für Festkuchen, die nach dem Braten, oder überhaupt an allen Festtagen, zum Schlusse der Mahlzeit auf den Tisch kommen?

Ist es genug, nur eine einzige Art Kuchen oder mehrere, und welche, vorzusetzen?

Da auch in Waizenländern, in Ostern und Pfingsten, hin und wieder, statt Roggenbrod Waizenbrod die Festtage hindurch gegessen wird, ist solches auch hier üblich?

Wenn den Schnittern in der Kornärndte Braten gegeben werden muß: welche Art derselben ist die gemeinste?

Sind des Orts gebratene Tauben und Hühner nicht ungewöhnlich, und werden selbige dem Braten von vierfüßigen Thieren gleich oder besser gehalten?

Im Fall vorgedachte Braten für gleichgültig passiren, wird ihnen ein Sauer- oder Essigbraten von Rindfleisch, oder ein gebratener Schinken, der vorhin geräuchert gewesen, auch gleich gehalten?

Was für Suppen, Vorkosten und Fleisch sind an den nämlichen Bratentagen, in der Aerndte, die gebräuchlichsten?

Wie werden Tauben, Hühner, Kalb- und andres frisches Fleisch, und wie wird das geräu-

cherte oder gepökelte Rind- oder Schweinefleisch gekochet?

Welche Aerndtetage sind, in Ansehung der Speisungsart, die feyerlichsten, die ersten oder die letzten?

Welche Aerndtezeit erfordert des Orts die beste Speisung, die Waizen-, Roggen- oder Gerstenärndte?

Wird etwa nur an dem ersten Tage, oder Anfang der Waizenärndte, Braten gegessen, oder muß damit die folgenden Tage hindurch fortgefahren werden?

Werden die Schnitter in der Roggen- und Gerstenärndte nicht auf eben den vorigen Fuß gespeiset: was findet denn für ein Abfall oder Veränderung der Speisen statt?

Werden die Schnitter des Grases oder der Wiesen in der Heuärndte etwas schlechter, als beym Kornmähen gespeiset?

Was sind es für Speisen, die den Schnittern beym Gras- oder Wiesenmähen gereichet werden?

Wird den Schnittern in der Heuärndte etwa nur den ersten Tag, und dann nicht weiter, oder überhaupt gar kein Braten gereichet?

Dafern auch den Schnittern Kuchen gegeben wird, was ist es für eine Art derselben?

Empfangen die Schnitter nur ein und das andre mal Kuchen, und dann nicht ferner.

Wenn immer Kuchen beym Abschneiden oder Abmähen des Korns gegeben wird: ist er sich denn immer gleich, oder findet eine Abwechselung eines guten und schlechtern Kuchens statt?

Wird den Schnittern bey ihrem zweymaligen Frühstücke des Morgens Kuchen gegeben: kann sodann die nämliche Art auch des Mittags auf den Tisch kommen?

Muß den Schnittern allemal Butter des Mittags als Zubrod gegeben werden?

Wie

Wie viel Bier wird ihnen im Felde, und bey Tische gegeben, ist darinn was bestimmtes oder unbestimmtes?

Wird bey allen Arten des Kornschneidens, oder nur bey einigen, z. E. allein beym Wintergetraide Bier, bey den übrigen und bey dem Grasmähen nur allein Nachbier gereichet?

Ist es auch gebräuchlich, daß den Schnittern bey einigen, oder bey allen Mittagsmahlzeiten, auch Brandtwein vorgesetzet werde?

Steht es in der Willkühr der Hausmutter, sodann das Maaß nach Gutdünken einzurichten, oder ist eine gewisse Dosis für die Person gebräuchlich?

Was für Vesperbrod empfangen die Schnitter?

Wenn die Schnitter Kuchen zum Vesperbrod auch erhalten, was für eine Art ist es?

Worinn besteht das Zubrod des Vesperbrodts?

Wenn es Butter und Käse zugleich seyn müssen, was für eine Art Käse muß es seyn, ganz alter, oder nur noch mittelmäßig alter Käse?

Müssen die Schnitter ihr Vesperbrod in einem Kober, nach der im Hause genossenen Mittagsmahlzeit, sich selbst mitnehmen, oder wird es ihnen, wie das zweyte Morgenbrod, ins Feld nachgesendet?

Da die Harker und Korneinführer in der Aerndte an den meisten Orten geringer als die Schnitter gespeiset werden, hat es damit hier gleiche Beschaffenheit?

Wenn dieses an dem ist, welches sind die gebräuchlichsten Vorkosten und Fleischspeisen für Harker und Korneinführer?

Was wird ihnen für Zubrod bey der Mittagsmahlzeit gereichet?

Da die Harker ihr Vesperbrod im Felde essen müssen: worinn besteht es, und ist eine Art Kuchen, wo nicht allemal, doch zu Zeiten dabey?

Wenn den Korneinführern auch des Orts Vesperbrod gegeben wird, ist dieses etwa eine Bierkalteschale? oder wird ihnen sodann auch Kuchen, oder Brod und Zubrod, oder nur eines und das andre gereichet?

Ist es der Gewohnheit gemäß, daß bey dem Heueinfahren dem Gesinde nur allein ein Butterbrod oder Stück Kuchen in die Hand gegeben werde, welches stehenden Fußes verzehret werden muß?

Wenn, nach vollendeter Aerndte, den Leuten ein so genannter Aerndteschmaus gegeben wird: welches sind die Arten der Vorkost, des Fleisches und des Bratens?

Wird beym Aerndteschmause auch Bier und Brandtwein, oder statt des letztern Landwein gegeben: in welcher Maaße geschieht solches?

Wenn der Herrschaft ein so genannter Aerndtekranz von den Aerndteleuten überbracht wird: ist sodann gebräuchlich, daß der Aerndtekranz mit baarem Gelde, Bier, oder einer kleinen Collation gelöset werde?

Falls sodann eine kleine Collation auf der Stelle gegeben wird, worinn besteht das Essen und Trinken?

Wenn in Flachsländern (bey dem Hanfbau geschieht ein Gleiches,) die Gewohnheit ist, daß die Landleute sich unter einander unentgeldlich den Flachs ausbaken helfen, und nur dafür sich einander mit einer Mahlzeit tractiren, worinn besteht eine solche Mahlzeit, und welches sind die gewöhnlichsten Hauptspeisen derselben?

In eben diesen Flachsländern ist das Flachsschwingen die allermühsamste Arbeit, indem mehrentheils

theils eine gewisse Zahl des Flachsgebindes schon fest gesetzet ist, welches von jeder schwingenden Person täglich absolviret werden muß. Dieserhalb müssen die Flachsschwingenden die Arbeit schon des Morgens um zwey Uhr im Herbste anfangen, und damit bis auf den Abend anhalten. Die Billigkeit hat es daher eingeführet, daß bey dieser Arbeit etwas besser gespeiset werde. Hierbey entstehen nun die Fragen, worinn besteht das **Morgenbrod, Mittagsessen, Vesperbrod und Abendessen**?

Was für **Zubrod** erhalten die Schwingenden? **Butter, Pflaumen- Hollunder-** oder **Apfelmuß**, oder etwa **Streichkäse**?

Welche Vorkosten sind in der Schwingezeit die gewöhnlichsten?

Empfangen die Schwingenden alle Tage des Mittags, oder nur einen und den andern Tag in der Woche Fleischspeisen?

Wird etwa auch eben diesen Schwingenden zuletzt wohl nicht, nach völlig geendigtem Flachsschwingen, die beste **Mahlzeit** erst gegeben, und was gehöret dazu?

Ist es bey der **Wollschur** eingeführet, daß auch den Schafscheerern eine Mahlzeit gegeben werde, und wenn dieses ist, welches sind die **Vorkosten, Fleischspeisen** und das **Zubrod**?

Wenn der Hausvater kein Holz kaufen darf, sondern das seinige auf seinen Holzplätzen, und wie gewöhnlich hinter einander des Winters abschlagen läßt, was wird den **Holzhauern** zu solcher Zeit für Speise und Getränke gereichet?

Falls die **Holzschläger** des Mittags, wegen der Entlegenheit der Heide und des Busches, ihr Mittagsbrod mit dahin nehmen, und außerhalb des Hauses essen müssen: sind alsdenn geräucherte oder gepökelte

 Fleisch-

Fleischspeisen und Würste, und diese leztere welcher Art, gebräuchlich?

Wenn aber diese Holzhauer des Mittags im Walde nur kalte Speisen essen können, und die Abendmahlzeit in warmen Speisen, als die Hauptmahlzeit, gebräuchlich ist: was empfangen sie nach der Gewohnheit des Orts für Fleischspeisen und Getränke?

Wird dem Meyer oder Großknecht, welcher säen muß, während der Säezeit bessere Speise und Getränke als sonst gegeben, und worinn bestehen dieselben?

Wenn des Orts Vesperbrod überhaupt gebräuchlich ist, wird solches zu allen Jahreszeiten, oder nur zuweilen in langen Tagen, als beym Mistfahren und Mistausladen gegeben, und da es stehenden Fusses aus der Hand gegessen wird, worinn besteht dasselbe?

AAA. Abendspeisen an Werkeltagen.

Welche Suppen oder Kalteschalen sind die gewöhnlichsten?

Sind unter den Suppen und Kalteschalen nicht einige des Orts mehr geachtet, als andre?

Wenn dieses aber ist, kömmt es wohl nicht aus der zu ununterbrochenen Darreichung derselben, oder aus der Einerleyheit solcher Suppen her, daß sie unter die weniger geachteten zu rechnen sind?

Wären daher dergleichen Suppen, entweder durch eine seltnere Darreichung, oder veränderte Bereitungsart derselben, nicht in mehrere Achtung zu bringen?

Ist bey den Abendmahlzeiten das Zubrod Butter und Käse zugleich, oder nur eines derselben gebräuchlich?

Wenn

Wenn die Aussetzung des Zubrodtes mit den Jahreszeiten veränderlich seyn kann und muß: wie wird es damit, und welche Zeitfolge gehalten?

Sind Streichkäse, Leinöl, Schweineschmalz, Pflaumen- Hollunder- und Apfelmus auch gewöhnlich, und hat eine gewisse Jahreszeit oder Arbeitsperiode ihre Beziehung darauf?

War nach Observanz des Orts dieser oder jener Tag kein Fleischtag: wird sodann zur Abendmahlzeit wohl nicht Butter und Käse zugleich gegeben, oder ist es an einem derselben, und welchem, genug?

Können auch manche Abendmahlzeiten mit einer gewissen Art Kuchen, statt des Zubrodtes, besetzet werden?

Und wenn dieses geschehen kann, welche Art Kuchen ist es, und wären nicht noch etwa unbekannte, aber nicht theurere Arten einzuführen?

BBB. Abendspeisen an Sonn- Fest- und Aerndtetagen.

Ist des Sonntags eine Bierkalteschale bey der Abendmahlzeit gebräuchlich?

Wenn dieses nicht wäre, ist es sodann eine Suppe oder Vorkost, und welche?

Das Zubrod der sonntäglichen Abendmahlzeiten, ist solches nur Butter oder Schweineschmalz alleine, oder auch Käse dazu?

Ist in Weyhnachten und Neujahr auch eine Bierkalteschale, oder ein so genanntes Schwarz- oder Gelbsauer, oder Ueberbleibsel eines Bratens oder eine Fleischspeise von der Mittagsmahlzeit gebräuchlich?

Sind auch an eben diesen Festabenden eine oder die andere Art Kuchen und welche eingeführet?

Besteht das Zubrod an diesen Festabenden in Butter oder Gänseschmalz?

Was wird in Ostern des Abends gegessen?

Wenn gekochte harte Eyer, Ueberbleibsel von der Mittagsmahlzeit, oder Bierkalteschalen Mode sind, welches sind die Kuchen oder Fladen?

Muß mehr als eine Art Kuchen und Fladen auf den Abendtisch in Ostern kommen: was sind es für welche?

Sind sich alle Festabende des Osterfestes einander in der Art zu speisen gleich, oder hat nur allein der erste Osterabend einen Vorzug?

Was wird in Pfingsten zum Abendbrod gegessen?

Wenn Eyer und Sallat, Ueberbleibsel von der Mittagsmahlzeit oder Bierkalteschale gewöhnlich sind: welches sind die darauf folgenden Kuchen oder Fladen?

Ist es an einer Art Kuchen schon genug, oder muß auch hier mehr als eine Art vorgesetzet werden?

Hat der erste Pfingstabend in der Speisungsart, vor den folgenden, etwas besonderes voraus?

Werden an noch andern, hie und da zu feyernden Festtagen, die Speisen festlich eingerichtet, oder sind sie etwa nur den Sonntagen gleich?

Was ist die Abendspeise für die Schnitter in der Aerndte?

Ist sie anders in der Waizen- Roggen- und Gerstenärndte, als in der Heuärndte?

Was für Suppen und Vorkosten sind in der Kornärndte, wenn des Abends keine Fleischspeisen nach der Observanz des Orts erfolgen, gebräuchlich?

Welches sind die Suppen und Vorkosten in der Heuärndte?

Wird bey den Abendmahlzeiten in der Kornärndte auch den Schnittern Bier, nach Willkühr oder in gewissem Maaße, gereichet?

Was und wie mancherley ist das Zubrod für die Schnitter in der Kornärndte?

Ist das Zubrod derselben in der Heuärndte eben so?

Was für Suppen, Kalteschalen und Vorkosten empfangen die Korneinführer und Harker?

Worinn besteht das Zubrod eben dieser Korneinführer und Harker?

Was für Getränke wird des Orts den Korneinführern und Harkern, theils bey der Kornärndte, theils bey der Heuärndte, gegeben? Ist es Bier, Nachbier oder Speisebier, oder Kofent?

Sind auch überhaupt an warmen Tagen des Orts, wo nicht in der Aerndte, doch zu andern Zeiten, Milchkalteschalen, und was für welche eingeführet?

Eilftes Kapitel.

Ordnung der Zeit- und Dauerspeisen.

Ungeübten Hausmüttern begegnet es mehrentheils, daß sie sich in die Wahl der Zeit- und Dauerspeisen nicht recht zu finden wissen, und daher gar leicht mit ihren Speisevorräthen in Unordnung kommen, und sich selbst Schaden zufügen können. Daher kömmt es denn, daß sie ihre Dauerspeisen schon lange verthan haben, wenn andre erst anfangen, von solchen Speisen den rechten Gebrauch zu machen, welche die längste Dauer haben können und müssen. Sind aber keine Dauerspeisen mehr im Hause anzutreffen, so

muß die unerfahrne Hausmutter freylich mit größtem Kummer vor den andern Morgen sorgen; da unterdessen eine wohlgeübte Hausmutter auf die folgenden Tage immer frölich hinsehen, und sich auf ihre gesparte Dauerspeisen verlassen kann.

Zeitspeisen sind solche Speisen, die nur in einer bald kürzern, bald längern Jahreszeit zu haben sind, aber auch alsdenn nicht zurückgesetzet, sondern öfters zu Tische gebracht werden müssen. Der Sallat z. E. ist eine Zeitspeise, die nur in einigen Monaten zu haben ist. Wollte nun eine Hausmutter die Sallatzeit nicht recht nützen, so würde sie sich sehr schaden. Denn sie würde ihre Dauerspeisen vor der Zeit zu stark angreifen, und den übrigen Speisevorrath zu frühzeitig verringern. Dagegen wird eine auf die Folge sehende Hausmutter fast alle Tage Sallat geben, weil das Gesinde ihn an warmen Tagen gerne ißt, und dessen nicht müde wird. Sie weiß also von dieser Zeitspeise den rechten Gebrauch zu machen, und schonet damit für die Zukunft ihre übrigen Vorräthe ganz wirthschaftlich. Und so ist es mit allen Küchengewächsen, die keine Dauer fürs ganze Jahr haben; folglich zu ihrer Zeit gegessen, und dagegen daurende Vorkosten, als Erbsen, Bohnen, Hirse 2c. gesparet werden müssen. Mit Fleischspeisen verhält es sich nicht anders, da einige in der Dauer die andern übertreffen. Z. E. die geräucherten Speckseiten haben unter allen Fleischarten die längste Dauer. Welche Unordnung würde nicht im Hause entstehen, wenn sie um Walpurgis schon sollten verzehret seyn! Was würde nun geschehen müssen? Entweder müßte Speck aus den Städten erkaufet, oder es müßte frisches Fleisch an dessen Stelle, beydes aber doch gar nicht mit Vortheil, angeschaffet werden.

Es

Es ist daher gar nichts ungewöhnliches, daß alte und angesehene Hausmütter, wenn sie bey jüngern Hausmüttern von ihrer Verwandschaft oder sonst guter Bekanntschaft einsprechen, sich ihre Vorrathskammern aufschließen lassen, um den vorgefundenen Vorräthen nach beurtheilen zu können, ob ihre Freundinnen auch mit Zeit- und Dauerspeisen recht umzugehen wissen. Glücklich sind letztere, wenn sie Lob verdienen, oder, wenn sie einem klugen Tadel nicht entgehen können, auf Besserung bedacht sind.

Dorimene hatte sehr frühzeitig ihre Aeltern verloren, und war unter die Vormundschaft eines Landwirths gekommen, der sie in sein Haus nahm, und ihr eine sehr gute Erziehung angedeihen ließ. Die Frau des Hauses hatte alle Fähigkeiten, ein junges Frauenzimmer zu einer guten Wirthinn auszubilden. Die Lehrmeisterinn hatte an **Dorimenen** eine sehr gelehrige Schülerinn, die sich nicht begnügen ließ, nur allein das Mechanische der Haushaltung zu wissen und nachzuahmen: sondern immer ihr Hauptstudium daraus machte, die Gründe aller häuslichen Operationen auszuforschen, und sich gleichsam ins System hereinzudenken. Bey ihrem nur mittelmäßigen Vermögen ward sie doch bald entdecket, und von einem Landwirthe zur Gattinn gesuchet, welcher Tugend, und Geschicklichkeit einer Wirthschaft vorzustehen, noch über baares Geld hinauszusetzen wußte. Sie war nicht viel über zwanzig Jahr alt, als sie, mit Einstimmung ihres Vormundes, Ehegattinn und Hausmutter ward. Noch war sie nicht völlige zwey Jahre im Ehestande gewesen, als sie einen Besuch von einer Tante bekam, und von ohngefähr noch mehrere Freunde im Hause hatte. Ueber Tische ward **Dorimenen** das Compliment von einem der Anwesenden gemachet, daß ihre Einrichtungen im Hause laute Zeugen des Geschmacks

und

und der Ordnung wären, und von einer noch so wenig bejahrten Hausmutter kaum vermuthet werden sollten. Sie war bescheiden genug, das Lob abzulehnen, und alles in die Augen fallende ihrer ehmaligen Pflegemutter zuzueignen. Die Tante unterbrach diese Conversation, und sagte, wenn sie die Vorrathskammer würde gesehen und beurtheilet haben, und hier Harmonie und Ordnung finden: so sollte das Lob der ganzen Gesellschaft, als ein wohl verdientes Lob angesehen werden. Man merkte sogleich, daß die junge Dorimene auch hier wohl bestehen würde. Denn sie invitirte die ganze Tischgesellschaft, nebst der Tante, Küche, Keller, Speise- und Vorrathskammer in Augenschein zu nehmen. Es ward sogleich vom Tische aufgestanden, und die Küche zuerst gemustert. Hier war eine Reinlichkeit, die das Auge der Kenner belustigte. Es war, als ob man sich in einer der besten holländischen Küchen, die für die reinlichsten der Welt passiren, versetzet sähe. In der Speisekammer und Keller war es eben so. Nun ward die Gesellschaft oben, ins zweyte Stock des Hauses, heraufgeführet, wo sich die Vorrathskammer befand. Eben war die Aerndte beschlossen worden, und die junge Hausmutter konnte noch von jeder Art so viele Dauerspeise aufweisen, daß sie damit so weit zulangen konnte, bis den völligen Abgang derselben zur rechten Zeit der neue Zugang ersetzte. Hier ward nun die Fähigkeit der Wirthinn, mit Zeit- und Dauerspeisen schicklich umzugehen, als völlig entschieden gepriesen. Die Tante war aber doch die scharfsichtigste, und sagte, sie würde der Gesellschaft Beyfall geben, wenn sie nicht von einem annoch fehlenden Artikel abgehalten würde. Alle andre Gesellschafter wollten schon weiter gehen; als sie aber durch solche unverhoffte Rede zurückgezogen wurden, so ersuchten sie die ernsthafte Tante, den allen übrigen

verbor-

verborgen gebliebenen Wirthschaftsfehler zu zeigen. Dieses geschahe auf folgende Weise. Sie ließ einen an der Wand stehenden langen Victualienkasten, der inwendig mit abgetheilten Fächern versehen war, noch einmal öffnen, und frug die Gesellschaft, ob alle darinn enthaltene Vorräthe harmonisch wären? Man übersahe ein Fach nach dem andern, und fand endlich, daß diejenigen, worinn sich das gebackene Obst befand, fast ganz erschöpfet und kaum nur noch auf dem Boden bedecket waren. Dorimene ward befraget, ob sie die Fächer im vorigen Herbste mit trocknem Obste gefüllt gehabt hätte? Nicht nur diese, antwortete sie, sondern auch noch jene Tonne war gefüllet. Wenn ward dieses Obst zum meisten verkochet? Bereits im vorigen Herbste und in dem drauf folgenden Winter. Um welche Zeit war das Obst bereits so weit alle, als es itzt gesehen wird? Um Pfingsten. Warum ließen Sie aber so viel gebackenes Obst daraufgehen? In unserm Hause wird das gebackene Obst, so wohl auf unserm Tische, als auch von dem Gesinde sehr gern gegessen, und ich vermeynte in diesem Jahre meinen Kasten wieder füllen zu können; allein die Hoffnung ist durch die Wickelraupe vereitelt, und kein Blatt an den Bäumen gelassen worden. Haben sie dergleichen nicht auch schon bey ihrem Pflegevater erlebet, daß Jahre gekommen, in welchen wenig, oder gar kein Obst gewonnen worden? Hier eilte Dorimene zu der Tante, um ihr die Hand zu küssen, und zu sagen: daß sie sich selbst den Fehler schon vorgeworfen, und allenfalls sich getröstet hätte, anders woher Obst kaufen zu können. Die Tante erwiederte aber: Kömmts erst im Hause aufs Kaufen an, so kömmts auch wohl zum Darben. Gekauftes trocknes Obst ist selten so gut, als dasjenige, welches wir uns selbst bereiten. Bald ist es zu viel, bald zu wenig, gebacken. Bald

aber

aber tauget auch das Sortiment gar nicht. Gebackenes Obst gehöret unter die Dauerspeisen, die einige Jahre lang sich halten lassen. Wenn sie mich besuchen, so sollen sie noch Obstvorräthe von zwey Jahren her finden. Gebackene Pflaumen aber sind bey mir noch dreyjährige, weil die Pflaumen vor drey Jahren einen so vortrefflichen Sommer und Herbst hatten, daß sie nicht nur größer, sondern auch süßer als in manchen andern Jahren ausfielen.

Lucinde war unter vier Töchtern des väterlichen Hauses, der Geburt nach, die zweyte, und war einem Landwirthe in der Ehe zu Theil geworden. Ihre noch lebende Aeltern hatten sie mit einer recht ansehnlichen Mitgabe ausgegütert, und vielleicht hatte der Ehemann aufs Geld bey der Heyrath mehr, als auf Haushaltungswissenschaft gesehen. Die Gattinn schien auch von jeher sich darauf verlassen zu haben. Denn sie war gar keine recht bestrebsame Hausmutter bisher geworden. Sie liebte mehr den Putz und die Gesellschaften, und war ihrem Manne im Hause nicht die **Gehülfinn**, die sie, dem Zweck ihres Hausstandes gemäß, hätte seyn sollen. Der Mann erlag fast unter der ganzen Last der Wirthschaft, indem er außer dem, was eigentlich in das männliche Fach hineinlief, auch sehr für Küche und Keller sorgen mußte. Er war geduldig genug dazu. Auch fehlte es ihm nicht an dem eignen Talente, die Fehler seiner Frau möglichst zu verbergen, und der Bemerkung seiner Freunde zu entziehen. Eine bereits verstorbene adliche Dame, die Zierde ihres Geschlechts, hatte in ihrer ganzen Nachbarschaft so großes Ansehen, daß sie, als ein vollkommnes Muster guter Hausmütter gehalten, überall wo sie hinkam als Lehrerinn gar gern angenommen ward. **Lucinde** lebte schon im zehenten Jahre ihres Haus- und Ehestandes, als sie zum erstenmal

von

von einer Matrone besuchet ward, die bey dem allerersten Eintritt in ein Haus nur einen halben Blick thun durfte, um den Mangel der Ordnung und Harmonie sehr schnell zu beurtheilen. Das Gespräch fiel bald auf eine Freundinn, die aus der Stadt aufs Land in eine große Wirthschaft gekommen war. Sie ward von der adlichen Dame als eine solche sehr gelobet, die vorhin von Landwirthschaft zwar wenig oder nichts gewußt, aber sich doch geschwinde gebildet, und gute Räthe gar wohl zu nutzen gewußt hätte. Die Furcht also, daß ihr Mann in der Wirthschaft durch sie zurückkommen würde, sey ganz vergeblich gewesen. Es sey daher immer eine Art des Festes, wenn man sich von ihr in ihrem Hause herumführen lasse, und den mit Richtigkeit und Ordnung bezeichneten Gang ihres Hauswesens so angenehm bemerken könne. Und nun, setzte die Dame hinzu, will ich mich auch unter die vertrauten Freundinnen **Lucindens** rechnen, wenn sie mir das Vergnügen nicht abschlagen wird, ihre häuslichen Einrichtungen mich sehen zu lassen. Denn schon lange ist dieses eine meiner liebsten Absichten, wenn ich ausreise, daß ich mich in andern Wirthschaften umsehe, entweder um noch zu lernen, oder zu lehren. Dieses sind Bedingungen meiner Freundschaft: daß ich so wohl mir selbst, als meinen Freundinnen, nützen möge. Wie erröthete aber **Lucinde** über diesen Antrag! Und der Mann wollte seiner Gattinn so gern aus der Verwirrung heraushelfen, indem er eine Promenade nach einem nahe gelegenen Wald in Vorschlag brachte, wo er bereits Leute vorausgeschicket hätte, die Anstalt machen sollten, um im Grünen den Kaffee zu trinken. Die Dame dankte für diese Attention, und bat die Leute zurückrufen zu lassen, sie würde einen angenehmern Zeitvertreib im Hause selbst finden; und da sie zum erstenmal darinn sey, so würde man sie keine Fehlbitte

thun

thun lassen, wenn sie gleich deßhalb für etwas eigensinnig gehalten werden sollte. Sie nahm die Frau des Hauses bey der Hand, und eilte mit ihr zuerst in die Küche. Und welcher Anblick? Ein Haufen zerbrochener Scherben, alle Küchengefäße unter einander, die wenigsten reine, ein unerträglicher Geruch von angehäuftem, und in vielen Wochen nicht ausgefegten, Unrath. Sie haben keine gute Küchenmagd, sagte die fremde Dame; sehen sie zu, daß sie eine andre bekommen, die von einer scharfen Frau angezogen worden. Nun in den Keller. Ein Bombast zerbrochener Bouteillen und Tonnenbände und Stäbe ꝛc. Bald schrie die mit Licht vorangehende Magd: treten sie sich nicht ins Glas, ich habe schon was im Fuße. So wollen wir nur zurückgehen, um in die Speise- und Vorrathskammern zu kommen. In der Speisekammer duftete ein fauler Geruch. Die Dielen schienen fette Thonerde zu seyn, denn sie zogen bey jedem Tritte die Fußsohle an, und wollten die Schuhe nicht wieder loslassen. Auch hier, sagte die Dame, läßt es sich nicht wohl gehen, wir wollen nur zur Vorrathskammer eilen. Es war zu Ende des Maymonats, und welche Leere? Von so vielen, den Herbst zuvor geschlachteten Schweinen, war kaum der zehente Theil des Speckes mehr zugegen. Mit andern Dauerspeisen sahe es nicht besser aus. Nun die Fragen. Womit wollen sie den Sommer, und die Aerndte vornehmlich hindurch, wirthschaften? Wir müssen denn immer frisches Fleisch verspeisen. Woher können sie das alle Tage haben? Wir mästen junge Schweine, haben Hämmel, das meiste aber lassen wir denn aus der Stadt holen. Sie haben keine Brauerey oder Brandtweinbrennerey, auch wenig Gartengewächse, daß sie mit Vortheil im Sommer Schweine fett machen können. So sind auch wohl ihres Orts die

Hämmel

Hämmel im Herbste auf der Weide erst fett, und dann ohne Schaden zu schlachten. Einen eignen Boten aber zum Fleischholen zu halten, ist kostbar. Das Gesinde aber gar dahin zu schicken, ist zu viel Versäumniß und Abhaltung von der Haus- und Feldwirthschaft; zumal in der Aerndtezeit, in welcher man nicht zu viel Leute immer beysammen haben kann. Mehr nun sagte die kluge Dame nicht. Dagegen nahm sie das Wort von der neuen Freundinn, binnen vier Wochen bey ihr den Gegenbesuch abzulegen, und sich auch in ihrer Haushaltung zu besehen. Sie versprach es, aber sie hielt nicht Wort; entweder von Schaam, oder von heimlichem gefaßten Widerwillen gegen eine so sehr überlegene Frau. Letztere aber hatte zu viel Edelmuth, als daß sie eine Gelegenheit, ihrem Geschlechte nützlich zu seyn, so schlechterdings hätte verlieren sollen. Sie mußte nach der Aerndte desselben Jahres ihren Bruder besuchen, und nahm den Rückweg durch den Ort ihrer neuen Freundinn, bey der sie heranfuhr, und beydes, Mann und Frau, zu Hause antraf. Sie beklagte sich kurz und gut über den Mangel erwiederter Freundschaft und sagte, sie habe bey ihrer Heimreise einen Umweg ganz eigends genommen, um ihre Freundinn, da sie allein in ihrem Wagen sey, nun selbst abzuholen und mitzunehmen. Sie mußte viel Entschuldigung anhören, daß sie nicht gekommen sey, itzt aber sey es eine pure Unmöglichkeit mitzufahren; indem sie, wegen eines Baues auf dem Hofe, gar viele Leute zu speisen habe. Lassen sie mir die Küchenmagd oder Köchinn hereinkommen, sagte die Dame, wir wollen ihr sogleich auf einige Tage die genaueste Disposition machen, und es soll wenig oder nichts durch Ihre Abwesenheit vom Hause gefehlet werden. Binnen einigen Tagen werden sie von ihrem Manne, der es mir versprechen muß, wieder abgeholet. Dieser verstand sehr

wohl das menschenfreundliche Herz der Dame, und willigte gleich in den Vorschlag, daß die Frau sofort sich entschließen mußte, nach einigen wenigen Vorbereitungen, ihren Platz in der vor der Thür haltenden Kutsche der Dame zu nehmen. Man muß nicht denken, daß letztere ihre Welt zu wenig gekannt, und Lucinden in ihrem Hause den Contrast habe wollen sogleich sehen lassen. O nein! Erst machte sie sich ihr von der Seite des Herzens bekannt, daß den zweyten Tag darauf Lucinde ihr in die Arme fallen, und den wahren Grund des Mangels der Politesse ohne Rückhalt ihr gestehen, und sich ganz ungeheuchelt ihre Meisterschaft erbitten mußte. Gut! sagte die Dame, nun gefallen sie mir in ihrer Aufrichtigkeit, und sie sind dahin, wo ich sie zu haben wünschte. Sehen sie nun meine Vorrathskammer nach der Aerndte, und vergleichen sie die ihrige mit der meinigen. Meine Vorräthe an Dauerspeisen werden bis Weyhnachten, einige derselben aber noch viel weiter, reichen. Nun kommen sie wieder zurück in den Eßsaal, und fragen mich um alles nach dem Grund. Es ist mit ihnen noch gar nicht zu spâte, um mich einst einzuholen, ja wohl noch zu übertreffen. Von dieser Zeit an studirete Lucinde dermaßen ihre Lehrmeisterinn aus, daß sie ihre wohlgetroffenste Copey werden konnte. Die Lehrmeisterinn ist längst tod. Aber in Lucindens Herzen lebet sie noch. Noch ist derselben ihre Asche heilig. Denn sie weihet ihr immer noch manche sanfte, geheime dank- und freudenvolle Thräne.

Andromache hat nie rechte Principien der Wirthschaft annehmen, oder wenigstens sich nicht nach bekanntlich guten Hausmüttern bilden wollen. Sie hätte aber, mehr als viele andre, nöthig, es zu thun; indem die Wirthschaft ihres Mannes, wenn sie noch so gut gestimmt würde, nur etwas Mäßiges abwerfen

werfen kann. Soll es Stolz oder wilder Eigensinn seyn; sie will auf dem Fuße fortfahren, als sie angefangen hat. Vielmals kömmt sie bey ihren Nachbaren in sehr ordentliche Häuser. Hier wäre für sie Gelegenheit, etwas zu lernen. Sie ist gar nicht dumm. Allein sie wird von einer gewissen Verkehrtheit beherrschet. Sie fühlet und klaget ihre Armuth. Allein sie rühret von ihrer unordnungsvollen Haushaltung einzig und allein her. Sie hat wenig Begriff von Zeit- und Dauerspeisen. Wenn eines oder das andre da ist, so lebet sie und läßt die Ihrigen, so zu sagen, im Vollen leben. Bey ihr ist das erste das beste; bald viel, bald gar nichts. Diese Woche satt und vollauf, die andre und viele folgende Wochen Hunger und Kummer. Sie bringet ihren Mann ins Hospital.

Damit es nun nicht ungeübten Hausmüttern an einer Art eines kleinen Wegweisers fehlen möge, wie sie Zeit- und Dauerspeisen wählen und ordnen müssen, um letztere nicht vor der Zeit zu consumiren, die erstern aber zu ihrer Zeit zu nützen, um hiedurch die Dauerspeisen zu sparen, und ihre längere Dauer zu erhalten: so müssen sie sich folgendes Verzeichniß zur etwanigen Richtschnur dienen lassen. Um der Kürze willen sollen die Wintermonate dergestalt zusammen begriffen werden, daß der ganze December, mit Inbegriff des ganzen Märzes, also vier Monate, zusammen gestellet werden. Für den Frühling sollen nur die beyden Monate, der April und May; hernach aber für den Sommer, der Junius, Julius und August; endlich aber für den Herbst der September, October und November zusammen gestellet werden.

Wintermonate.

1. **Suppen.** 1) Wassersuppe. 2) Kuchsuppe. 3) Kosentsuppe. 4) Biersuppe. 5) Mehlsuppe. 6)

Buttermilchsuppe. 7) Mohnsuppe. 8) Hirsesuppe. 9) Erbssuppe. 10) Heidegrützsuppe. 11) Gerstengrützsuppe. 12) Habergrützsuppe. 13) Graupensuppe. 14) Bohnensuppe. 15) Ertüffelsuppe. 16) Trockne Pflaumensuppe. 17) Wurstsuppe. 18) Rindfleischsuppe.

Anmerkung. Aus diesem Verzeichnisse ist zu ersehen, daß die Wintermonate, nämlich der December, Januarius, Februarius und März, fast mit den meisten Suppen besetzet werden können. Eine Zeitspeise ist hier die **Wurstsuppe**, ingleichen die **Rindfleischsuppe**. Erstere ist nur gefällig, wenn Schweine geschlachtet und Würste gemachet werden. Sie hat, wenn es besonders noch nicht frieret, gar keine lange Dauer, und muß hinter einander weg verzehret werden. Die Rindfleischsuppe gehöret auch nur unter die Zeitspeisen. Denn man hat sie nur, wenn frisches Rindfleisch im Hause ist, und gekochet wird. Zwar sind Pökel- und Räucherfleisch als eine der längsten Dauerspeisen im Hause; allein hievon kann keine Rindfleischsuppe gemachet werden.

2. **Kalteschalen.** 1) Bierkalteschale.

Anmerkung. In geringen Ländern kommen auch wohl die übrigen Arten der Kalteschalen auf den Gesindetisch. Man muß sich aber hiebey auf dasjenige beziehen, was schon oben unter den diätetischen Regeln hievon ist gesaget worden. Man sieht hier aber auch in diesem Verzeichnisse am meisten auf gute Länder, und auf dasjenige, was einmal die Gewohnheit und das Herkommen darinn bestätiget haben.

3. **Vorkosten.** 1) Klöße. 2) Mehlbrey. 3) Erbsen. 4) Bohnen. 5) Hirse. 6) Heidegrütze. 7) Linsen. 8) Graupen. 9) Nudeln. 10) Grüner Kohl. 11) Weißer Kohl. 12) Sauerkohl. 13) Mohrrüben.

14) Pa-

14) Pastinaken. 15) Weiße Rüben. 16) Kohlrüben. 17) Kohlrabi. 18) Ertüffeln. 19) Gebacken Obst. 20) Grüne Birnen. 21) Gebackene Pflaumen. 22) Krautsallat. 23) Rothe Rüben.

Anmerkungen. In diesen vier Wintermonaten müssen die in den Kellern oder Sandgruben aufbewahrten Garten= oder Wurzelgewächse fleißig gekochet, hiemit aber die trocknen Dauerspeisen, als Mehlspeisen, Erbsen, Bohnen, Hirse rc. desto mehr bis für die künftigen Monate ersparet werden.

Der **grüne Kohl** wird meistens vor und um Weyhnachten für den Gesindetisch zu kochen seyn; denn er friert im Januar entweder sehr ab, und wird bey Blachfroste vermindert, oder bey tiefem, alsdenn fallendem Schnee, von den Hasen aufgefressen; es wäre denn, daß ein tüchtiges Gehege diese Thiere von den Kohlgärten abhalten könnte. Man muß sich begnügen, wenn in den drey letzten Wintermonaten nur immer noch grüner Kohl für den herrschaftlichen Tisch gefunden werden kann. In einigen Häusern ist es zwar gebräuchlich, den grünen Kohl aufzuziehen, und um der Hasen willen an einem besonders verwahrten Orte einzuschlagen. Wenn man aber viel Gesinde satt zu machen hat, so kann man diesen Ausweg eben nicht ergreifen. Es ist am besten, ihn im October, November und December fürs Gesinde zu verkochen.

Der **Sauerkohl** muß noch nicht in den Wintermonaten ganz verthan, sondern wo nicht in den May, doch noch bis in den April damit hineingegangen werden.

Gebackenes Obst soll auch nur zur Veränderung in den Wintermonaten vorkommen. Denn es ist eine der allerlängsten Dauerspeisen, damit man immer wenigstens auf zwey bis drey Jahr versorget seyn muß; indem sich nicht vorhersehen läßt, ob das nächste Jahr wieder ein Obstjahr kommen könne. Die Ersparniß

des gebackenen Obstes kann über dem noch wohl vielen Profit bringen. Denn da zuweilen der Obstertrag nicht ein allgemeiner ist, dieserwegen aber das Obst in höherm Preise verkaufet werden kann: so muß sich dieserhalb das Aufbewahren des gebackenen Obstes, auf einige Jahre, gar sehr empfehlen.

Grüne Birnen in den Wintermonaten werden nur da seyn, wo sich entweder ein starker Obstbau befindet, oder wo die Birnen nicht wohl zu versilbern sind. Wo man aber auch viele Birnen als Lagerobst aufgeschüttet hat, um sie nach und nach zu verkaufen, da werden doch alle Wochen, an einem Tage, die anfaulenden auszulesen und zu verkochen seyn.

4. Fleisch. 1) Enten und Gänse. 2) Hammelfleisch. 3) Kalbfleisch. 4) Schweinefleisch. 5) Schwarzsauer. 6) Gelbsauer. 7) Eyerkuchen. 8) Wurst.

Anmerkungen. So lange von diesen Fleischarten noch frisch gegessen wird, so lange sind sie unter die Zeitspeisen zu rechnen. Wenn sie aber geräuchert oder eingepökelt sind, so hat man an ihnen Dauerspeisen, und im letztern Falle müssen sie noch lange nicht in den Wintermonaten verzehret, sondern bis in die Frühlings- und Sommermonate, die geräucherten Speckseiten aber vornehmlich bis in den Herbst hinein, dem letztern Reste nach, im Hause annoch anzutreffen seyn.

Mit den Würsten hat es gleiche Bewandniß. Sie sind Zeitspeise, so lange sie frisch und noch nicht sauer sind. Wenn sie aber geräuchert worden, sind sie auch Dauerspeise, und müssen, hauptsächlich die Knackwürste, noch bis in die Sommermonate hinein dauern.

Schwarzsauer und Gelbsauer können in gewisser Absicht auch wohl Dauerspeise heißen, und muß darüber

darüber nachgelesen werden, was bey ihrer Zubereitung Kap. 4. No. 8. 9. ist gesaget worden.

Eyerkuchen muß man zwar, weil er erst jeden Tages gebacken werden muß, Zeitspeise nennen. Allein die Eyer machen den Grund davon. Und da von dem Sommer her noch Eyer bis hieher müssen aufbewahret werden: so muß man ihn, um der Eyer willen, doch auch als eine Dauerspeise ansehen.

Der Fische will man bey keiner Zeitordnung erwähnen; da man sie nehmen muß, wenn und wie man sie bekommen kann. Nur bey den Heringen ist eine Ausnahme zu machen, die überall zu bekommen sind, wo ihre Verspeisung fürs Gesinde eingeführet ist. Sie kommen daher in allen Monaten vor. Klipp- und Stockfisch aber werden gemeiniglich nur in den Frühlings- und Sommermonaten verspeiset, wenn irgendwo die Fleischspeisen knapp werden, oder eine Veränderung derselben angebracht werden soll.

5. Braten. 1) Gänse oder Enten. 2) Kälberbraten. 3) Hammelbraten. 4) Schweinebraten. 5) Sauer- oder Essigbraten.

Anmerkung. In den Wintermonaten sind alle angezeigte Braten die gewöhnlichen. Kälberbraten könnte etwa nur denn vorkommen, wenn irgendwo die Kälber zu wohlfeil, und nicht mit Vortheil zu verkaufen wären.

6. **Kuchen.** 1) Brodkuchen. 2) Bärmkuchen. 3) Buttermilchkuchen. 4) Oelkuchen. 5) Speckkuchen. 6) Apfelkuchen. 7) Plinzen. 8) Eiserkuchen.

Anmerkung. In dem siebenten Kapitel ist schon Anweisung gegeben, zu welcherley Zeiten die itzt genannten Kuchen etwa zu backen sind. Man wird daher derselben ferner eben so wenig als der Festkuchen gedenken.

7. Zubrod. 1) Butter. 2) Gänseschmalz. 3) Schweineschmalz. 4) Leinöl. 5) Käse.

Anmerkungen. Die Butter ist in manchen Häusern auch füglich unter die Dauerspeisen zu zählen. Denn da die Kühe meistens im Herbst anfangen trocken zu stehen, oder gegen die Annäherung der Kalbezeit immer mehr mit Milchgeben nachlassen, und daher wenig oder wohl gar keine Butter, wenn man nicht viele Kühe hat, erhalten werden kann: so muß, aus Mangel der frischen Butter, wohl die Maybutter oder die Krautbutter in den Wintermonaten herhalten. Fällt die Kälberzeit auf einem Hofe noch später hinaus, so muß mit der May- und Krautbutter noch sparsamer umgegangen, und solche wohl gar in den Frühlingsmonaten als Dauerspeise angesehen werden.

Das Schweineschmalz muß aus Mangel der Butter gegessen, und völlig als Dauerspeise geachtet werden. Es soll daher nicht bereits in den Herbst- oder Wintermonaten verspeiset seyn, sondern noch in den Sommermonaten Vorrath davon gehalten werden. Denn wenn gleich in guten Ländern, Viehsterbenszeiten ausgenommen, das Schweineschmalz in der warmen Jahreszeit nicht mehr gegessen wird: so kann es doch zur Fettung mancher Vorkosten mitten im Sommer noch gebrauchet, und die Butter an solchen Vorkosten gesparet werden.

Leinöl kann nicht allzulange dauern, ohne seinen guten Geschmack zu verlieren. Dieses geschieht allermeist in der wärmern Jahreszeit. Wo es demnach als Zubrod gegessen wird, da muß öfters, und nicht zu viel auf einmal gepresset werden. Außer der Viehsterbenszeit wird das Leinöl, wo es in guten Ländern auch eingeführet ist, meist nur von Michael bis Marien gegessen.

Käse

Käse ist eine Dauerspeise, weßhalb die Hausmutter ihn gar sehr, als eine solche, zu besorgen hat. Bereits in den Wintermonaten muß schon damit angefangen werden. Denn diejenigen Käse sind am besten zum Altwerden und Dauern zu bringen, die in solcher Jahreszeit von Fliegen noch befreyet sind, von denen die Maden einzig und allein herkommen, welche die Sommerkäse sofort verzehren, und selbige nicht wohl zum Altwerden kommen lassen. Aufs allerspäteste müssen die Käse im März als eine Dauerspeise schon besorget seyn.

Frühlingsmonate.

1. Suppen. 1) Wassersuppe. 2) Kuchsuppe. 3) Kofentsuppe. 4) Biersuppe. 5) Mehlsuppe. 6) Buttermilchsuppe. 7) Mohnsuppe. 8) Hirsesuppe. 9) Erbssuppe. 10) Heidegrützsuppe. 11) Gerstengrützsuppe. 12) Habergrützsuppe. 13) Graupensuppe. 14) Bohnensuppe. 15) Trockene Pflaumensuppe. 16) Wurstsuppe. 17) Rindfleischsuppe.

Anmerkungen. Hier kommen **Wurst- und Rindfleischsuppe** abermals als Zeitspeisen nur vor, im Falle Schweine oder Rinder geschlachtet wären.

Da nun schon die Feld- und Gartenarbeiten ihren Anfang nehmen, und auch in den Suppen wohl Veränderungen davon abhängen: so muß man das Gewöhnliche des Orts beobachten, und den Unterschied mit halten, im Falle anitzt an und für sich mehr geachtete Suppen zu geben wären.

Die **Erbssuppe** kömmt in allen Monaten vor, und ist die bereitsamste Suppe, wenn die Ueberbleibsel eines Tages zuvor gekochten Erbsengerichts zu einer Morgensuppe verbrauchet werden.

Die Mohnsuppe kann in Mittelländern auch noch immer an die Reihe kommen, wenn es an andern etwa gebrechen könnte. Da sie aber, um des Reibens willen, nicht zu den bereitsamen Speisen gehöret: so sollte sie wenigstens doch nicht mehr allzuofte gekochet werden. Denn die Arbeiten außer dem Hause werden nun im Felde immer dringender; weßhalb die Mägde mit Mohnreiben im Hause nicht eben mehr aufgehalten werden sollen.

2. **Kalteschalen.** 1) Bierkalteschale, die gemeiniglich des Sonntags das Abendessen ausmachet.

Anmerkung. Sollten im Maymonate schon sehr heiße Tage, wie zuweilen geschieht, einfallen, so können auch an Werkeltagen Buttermilch, süße Milch, saure oder geronnene Milch, nach Landesgebrauch, zu Kalteschalen angewendet werden.

3. **Vorkosten.** 1) Klöße. 2) Mehlbrey. 3) Erbsen. 4) Bohnen. 5) Hirse. 6) Heidegrütze. 7) Linsen. 8) Graupen. 9) Nudeln. 10) Grünkraut. 11) Sauerkohl. 12) Gebacken Obst. 13) Gebackene Pflaumen.

Anmerkung. In dem Verzeichnisse für die Wintermonate hatten wir an die drey und zwanzig Vorkosten, nun sind deren nur noch dreyzehen. Hier können aber nun angehende Hausmütter sogleich einsehen, was es auf sich habe, mit Zeit- und Dauerspeisen schicklich umzugehen. Wenn nun die Vorräthe zu diesen dreyzehen Arten der Vorkosten im Winter zu sehr wären angegriffen, und dagegen weniger daurende oder Zeitspeisen nicht gekochet worden: wie würde es nun aussehen? Was für Unordnung müßte nun einreißen? Ist es nicht das halbe Leben für die Hausmutter, daß sie, alle ihre Vorräthe überschlagend oder berechnend, nicht

ängstlich

ängstlich für den andern Morgen sorgen, und wehmüthig sagen darf: was werden wir essen?

Wenn der Sallat am Ende des Maymonats, warmer anhaltender Witterung halber, schon in der Maaße gewachsen ist, daß er eine ziemliche Größe erreichet hat, so kann er nun des Abends von dem Gesinde verspeiset werden. Ist er aber noch im Wachsthume sehr zurück, so darf man ihn eben nicht allzustark verbrauchen, und muß ihn erst noch zu mehrerm Wachsthum kommen lassen. Denn es gehören große Schüsseln dazu; indem das Gesinde in warmen Tagen nichts lieber als Sallat ißt.

Von andern jungen Gartengewächsen kann in diesen Monaten noch nichts als Grünkraut fürs Gesinde genutzet werden, wovon im dritten Kapitel mit mehrerm ist gesaget worden.

4. Fleisch. 1) Tauben. 2) Kalbfleisch. 3) Pökelrindfleisch. 4) Räucherrindfleisch. 5) Geräuchert Hammelfleisch. 6) Pökelschweinefleisch. 7) Räucherschweinefleisch. 8) Speck und Schinken. 9) Wurst. 10) Eyerkuchen. 11) Eyer.

Anmerkungen. Da nunmehr die jungen Tauben schon häufig werden, so müssen sie als eine Zeitspeise verbrauchet werden, wenn sie nicht mit mehrerm Vortheil in den Städten verkaufet werden können.

Die Kälber können zu Zeiten im April noch sehr wohlfeil seyn, weßhalb sie auf den Gesindetisch auch noch ohne Schaden gebracht werden können.

Das Pökelfleisch kann nunmehr gekochet und damit der Schluß gemachet werden. Hingegen müssen alle Arten des Räucherfleisches, worunter auch Speck, Schinken und Knackwurst gehöret, noch für die Sommer- und Aerndtemonate Dauerspeise bleiben, mithin noch nicht zu sehr angegriffen werden.

In

In einigen Gegenden ist eine starke Gänsezucht, daher auch daselbst Gänse geräuchert werden. Wo nun dieses nur nach der gemeinen Art geschieht, daß davon die geräucherten Gänse sehr gelb und galstricht schmeckend werden: so müssen sie in den Frühlingsmonaten verzehret, und ihre Dauer nicht übertrieben werden.

Nun fangen die Hühner an überall zu legen, weßhalb die Eyer und die daraus zu verfertigenden Eyerkuchen hauptsächlich die gemeinste Speise werden. In Ansehung der Eyer ist aber auch dahin zu sehen, daß die Aerndtemonate daran keinen Mangel haben mögen. Denn die Hühner hören gegen die Aerndte gemeiniglich auf zu legen; oder sie ruhen sich, wie man saget, und fangen im August erst wieder an, zum zweytenmal im Jahre Eyer zu legen.

5. **Braten.** 1) Taubenbraten. 2) Kälberbraten. 3) Schweinebraten. 4) Gebratener geräucherter Schinken. 5) Sauerbraten.

6. **Kuchen.** Siehe die Wintermonate.

7. **Zubrod.** Siehe die Wintermonate.

Sommermonate.

1. **Suppen.** 1) Kuchsuppe. 2) Biersuppe. 3) Mehlsuppe. 4) Buttermilchsuppe. 5) Hirsesuppe. 6) Erbssuppe. 7) Heidegrützsuppe. 8) Gerstengrützsuppe. 9) Habergrützsuppe. 10) Graupensuppe. 11) Bohnensuppe. 12) Ertüffelsuppe. 13) Trockne Pflaumensuppe. 14) Wurstsuppe. 15) Rindfleischsuppe.

Anmerkungen. Da bey einer jeden Leserinn vorausgesetzet wird, daß sie die verschiedenen Kapitel von der Bereitung der Speisen wohl inne habe: so wird

wird sie wissen, daß die Suppen in der Aerndte, nach Verschiedenheit der Aerndtearbeiten, zu ändern und zu bessern sind.

Die Buttermilchsuppe, deren Bereitung an allen den Tagen vorfällt, wenn gebuttert wird, kann an kühlen Tagen zwar noch gekochet, an heißen aber lieber kalt als Kalteschale gegessen werden. Nur wird sie in guten Ländern eben nicht den Schnittern gegeben.

Die Bohnensuppe kann nun schon weniger, oder wohl gar nicht gekochet werden.

Erbssuppe darf nicht weggelassen werden, wenn von gekochten Erbsen etwas übrig geblieben ist.

Ertüffelsuppe wird nun das Neue vom Jahre. Man hat aber die kleinen unreifen Ertüffeln zu vermeiden, und die so genannten Jacobiertüffeln, eine frühere und in diesen Monaten reifende Frucht, zu wählen.

Rindfleisch- und Wurstsuppe findet statt, wenn etwa zur Aerndte ein Schwein oder Rind geschlachtet worden. In Ansehung der Wurstsuppe aber ist nicht aus der Acht zu lassen, daß sie anitzt ihre allerkürzeste Dauer habe, und in wenig Tagen sauer werde; weßhalb sie, dafern sie binnen so kurzer Frist nicht verbrauchet werden kann, lieber aus dem Hause weggegeben, oder gleichsam verlehnet, und von andern Einwohnern des Orts mit frischer wieder erstattet werden muß.

2. Kalteschalen. 1) Bierkalteschale. 2) Pflaumenkalteschale. 3) Süßemilchkalteschale. 4) Saure oder geronnene Milchkalteschale. 5) Buttermilchkalteschale.

Anmerkungen. Die Bierkalteschale ist in guten Ländern für Harker und Korneinführer die gewöhnlichste.

Die

Die übrigen Kalteschalen kommen bey andern Arbeiten vor, werden aber in Mittelländern auch den Harkern gegeben.

Es muß sich jede angehende Hausmutter erkundigen, wenn und welcherley Kalteschalen, nach der Gewohnheit ihres Orts, zu machen sind.

3. **Vorkosten.** 1) Klöße. 2) Mehlbrey. 3) Erbsen. 4) Bohnen. 5) Hirse. 6) Heidegrütze. 7) Linsen. 8) Graupen. 9) Nudeln. 10) Grüner Kohl. 11) Mohrrüben. 12) Pastinaken. 13) Weiße Rüben. 14) Ertüffeln. 15) Grüne Bohnen, Brechbohnen. 16) Grüne Erbsen in Schalen, Schoten. 17) Gurken. 18) Gebacken Obst. 19) Grüne Birnen. 20) Gebackene Pflaumen. 21) Sallat.

Anmerkungen. Nun bringt die Jahreszeit aus den Gärten schon viele Zeitspeisen herbey, daher das ganze Verzeichniß der Sommermonatsvorkosten anitzt schon vermehrter, als das von den Frühlingsmonaten, erscheinen muß.

Der Sallat muß von dem Junius an nunmehr täglich gegessen werden. Um ihn aber recht lange zu haben: so muß nicht, wie es hin und wieder noch die Gewohnheit ist, der Sallat auf einmal gesäet, sondern alle vierzehen Tage eine neue Sallatsaat unternommen werden. Auf diese Weise wird man noch in der Aerndte an ihm eine Lieblingskost haben können.

In dem Kapitel von Bereitung der Speisen ist schon von dem **grünen Kohle** gesaget worden, daß er, als eine nicht bereitsame Kost, mit Unterschied zu kochen sey. Von den **Nudeln** in der Aerndtezeit gilt ein gleiches, wenn man keinen Vorrath getrockneter Nudeln bey der Hand hat.

Die **Mohrrüben** sind in dieser Zeit noch nicht recht ausgewachsen; sie müssen daher mit Saubohnen

gekochet,

gekochet, und, wo dieses Gericht noch unbekannt ist, mit guter Art eingeführet werden.

Pastinaken sind in den ersten Sommermonaten auch noch nicht zu ihrer ganzen Stärke gediehen. Wenn sie daher etwa mit Fleisch oder Fischen gekochet werden sollen, so geschieht dieses am wirthschaftlichsten im August, und noch später.

Man hat weiße Rüben, welche frühe, aber nicht zu viel, weil sie noch gar keine Dauer wie die Herstrüben haben, gesäet werden, um sie in der Aerndte zur Vorkost essen zu können. So wenig etwa diese große weiße Rüben im Herbste hin und wieder geachtet sind: so gern werden sie doch in der Aerndte gegessen, weil sie um diese Zeit das Neue vom Jahre sind.

Was von den Ertüffeln vorhin bey der Ertüffelsuppe gesaget worden, solches muß auch hier bey den Ertüffeln, in so fern sie Vorkost seyn sollen, in Acht genommen werden.

Grüne Bohnen, Brechbohnen, werden erst im August als eine der bereitsamsten Kosten zu gebrauchen seyn; indem die so genannten Schnittbohnen nicht sonderlich, auch nicht wirthlich genug, auf den Gesindetisch kommen können.

Die Schoten kommen nur dann und wann vor, blos um dem Gesinde auch dieses Neue vom Jahre kosten zu lassen.

Wenn die Sommerbirnen geschwinde verbacken oder gekochet werden müssen, so wird auch diese Zeitspeise nunmehr häufig gekochet. Eine Ausnahme findet nur da statt, wo die Sommerbirnen, als die ersten Früchte ihrer Art, in nah gelegenen großen Städten sicher, und zu anständigen Preisen abgesetzet werden können.

4. Fleisch.

4. Fleisch. 1) Tauben. 2) Hühner. 3) Enten. 4) Gänse. 5) Hammelfleisch. 6) Kalbfleisch. 7) Rindfleisch. 8) Schweinefleisch. 9) Räucherrindfleisch. 10) Räucherschweinefleisch. 11) Speck. 12) Schinken. 13) Wurst. 14) Eyer. 15) Eyerkuchen.

Anmerkungen. In guten Ländern ist die Speisung des Aerndtevolks die allerkritischste, weßhalb die Hausmutter das, was von Aerndtespeisen in dem vierten Kapitel geschrieben worden, aufs genaueste wissen muß.

Pökelfleisch vom Herbste oder Winter her hat man nun deswegen nicht mehr in das Verzeichniß der Sommermonate übertragen wollen, weil es in den meisten Häusern um solche Zeit völlig verdorben seyn würde, wenn man es noch bis dahin hätte erhalten wollen. Es wird aber in dem zweyten Bande der Hausmutter Unterricht gegeben werden, wie man alle Arten des Pökelfleisches noch bis in die spätere Jahreszeit wohlschmeckend erhalten könne.

Hammel oder Schöpse werden nur an solchen Orten bereits in der Aerndte geschlachtet, wo sie Fettweide haben. Fehlet es daran, so sind sie erst recht bey Leibe, wenn sie, wie man sagt, die Stoppeln überlaufen haben. Mit den März- oder Küchenschafen aber muß man noch länger warten, da ihre beste Schlachtzeit erst im Herbste gefällig ist.

In Ansehung des Kalbfleisches bezieht man sich auf die Anmerkungen über die Winter- und Frühlingsmonate.

Vieler Orten ist es gebräuchlich, daß so genannte Aerndteschweine, die eben nicht sehr fett seyn dürfen, geschlachtet werden, um auch frisches Fleisch zu haben. Man thut dieses, wenn solches Fleisch bald hinter einander, nach Beschaffenheit der Aerndtearbeit, aufgegessen werden kann. Denn ob man es auch

gleich

gleich einpökeln kann, so wird es sich doch itzt nicht lange halten, wenn man gleich kühle Keller oder Gewölbe hat. Dieserhalb muß man die Dauer dieses itzt eingesalzenen Fleisches nicht übertreiben. Eben so ist es auch mit dem etwa itzt erst eingeschlachteten Rindfleische zu halten.

Wenn gleich die vom Herbste und Winter her geräucherten Fleischarten, Schinken und Würste, in der Aerndte verzehret werden: so findet doch in Ansehung des Specks, wie schon oben erinnert worden, eine Ausnahme statt; als welcher noch bis in die allerspäteste Herbstzeit hinein immer eine Dauerspeise bleiben, und so lange gegenhalten muß, bis wieder neuer geräucherter Speck in der Vorrathskammer zum Gebrauche vorhanden seyn muß. Man wird aber auch in dem zweyten Bande der Hausmutter Anweisung finden, wie man den Speck in allen Häusern so erhalten, und ihm solche Währung verschaffen könne, daß er aufs längste gut, und von Maden frey bleibe.

Eyer, wie gleichfalls schon erinnert worden, müssen zur Aerndtezeit zwar sehr, aber doch nicht alle verbrauchet werden. Es ist daher auf einen Uebervorrath zu sehen, damit es nicht daran in dem Herbste, und ersten Wintermonaten gebrechen möge.

5. Braten. 1) Taubenbraten. 2) Hühnerbraten. 3) Gänsebraten. 4) Kälberbraten. 5) Hammelbraten. 6) Schweinebraten. 7) Gebratene geräucherte Schinken.

Anmerkungen. Da in dem Kapitel von Braten schon alles gesaget worden, so muß man solches hiebey wohl zu Rathe ziehen, um zu wissen, wenn? und wie? solche zu geben sind.

Gänsebraten können um diese Zeit nur da statt finden, wo sich eine gute Gänsezucht befindet. Wenn

daher schon die jungen Gänse ausgewachsen sind, so pfleget man einige auf die Mast zu stellen, um einen oder den andern Aerndtebraten daran zu haben. Sie nehmen zwar in dieser Jahreszeit eben nicht so zu, als im Herbste. Allein sie dürfen auch eben so fett nicht seyn. Man sieht itzt nicht so sehr auf das Fett, oder das davon zu erhaltende Schmalz, als vielmehr auf das Fleisch zum Braten.

6. **Kuchen.** Hiebey muß das **Kapitel von Bereitung der Kuchen** auch nachgelesen, und die Gewohnheit des Orts zu Rathe gezogen werden, um zu wissen, ob? wenn? und wie mancherley? die Kuchen für das Aerndtevolk zu bereiten sind?

7. **Zubrod.** Auch hierüber muß das **Kapitel vom Zubrod** nachgelesen, und das Gewöhnliche des Orts in Obacht genommen werden.

Herbstmonate.

1. **Suppen.** 1) Wassersuppe. 2) Kuchsuppe. 3) Kosentsuppe. 4) Biersuppe. 5) Mehlsuppe. 6) Buttermilchsuppe. 7) Mohnsuppe. 8) Hirsesuppe. 9) Erbssuppe. 10) Heidegrützsuppe. 11) Gerstengrützsuppe. 12) Habergrützsuppe. 13) Graupensuppe. 14) Bohnensuppe. 15) Wurstsuppe. 16) Pflaumensuppe. 17) Ertüffelsuppe. 18) Kürbißsuppe. 19) Trockene Pflaumensuppe. 20) Hollundermußsuppe. 21) Rindfleischsuppe.

Anmerkungen. Der Herbst füllet nun unsre Kammern aufs neue, daher das Verzeichniß der Speisevorräthe das allerzahlreichste unter allen Jahreszeiten ist.

Unter den Suppen kommen hier einige Zeitspeisen vor, die nicht aus der Acht zu lassen; um eine Erspa-

rung

rung andrer Dauerspeisen anbringen zu können. Diese sind, reife Pflaumen und Kürbisse, wenn letztere irgendwo gebauet und zur Speise gebrauchet werden.

In manchen Jahren werden die Bohnen nicht reif, und wenn man sie zu lange wollte sitzen lassen, so würden auch mäßige Nachtfröste sie verderben, und völlig unbrauchbar machen. In diesem Falle muß man die in den grünen Schalen zwar ausgebildeten, aber noch weiche weißen Bohnen fleißig zu Suppen verwenden. Es können in schattichten und niedrig gelegenen Gärten fast alle Jahre dergleichen Bohnen zurückgeblieben seyn, von denen man immer den bemerkten Gebrauch zu machen hat.

Wo Mohn gebauet wird, und dieses ist gemeiniglich in Flachsländern, da muß nun die Mohnsuppe, wo nicht eine alltägliche, doch die allerösterste seyn. Sie bedarf keiner Milch oder Butter, und beydes Milch und Butter werden in den Herbstmonaten schon sehr knapp.

Wurst- und Rindfleischsuppen sind Zeitspeisen, und finden nur statt, wenn Schweine und Rinder irgendswo geschlachtet werden.

2. Kalteschalen. 1) Bierkalteschale.

Anmerkung. **Wenn zuweilen im Herbste noch warme Tage einfallen, so finden die übrigen Arten der Kalteschalen zur Mittags- und Abendzeit noch wohl hin und wieder statt.**

3. Vorkosten. **1) Klöße. 2) Mehlbrey. 3) Mohnbrey. 4) Erbsen. 5) Bohnen. 6) Hirse. 7) Heidegrütze. 8) Linsen. 9) Graupen. 10) Nudeln. 11) Mohnstritzen. 12) Grüner Kohl. 13) Weißer Kohl. 14) Sauerkohl. 15) Mohrrüben. 16) Pastinaken. 17) Weiße Rüben. 18) Kohlrüben. 19) Kohlrabi.**

rabi. 20) Ertüffeln. 21) Grüne Bohnen, Brechbohnen. 22) Kürbiß. 23) Gebacken Obst. 24) Grüne Birnen. 25) Gebackene Pflaumen. 26) Krautsallat. 27) Rothe Rüben.

Anmerkungen. In den Herbstmonaten haben wir, unter den Vorkosten, die allermeisten Zeitspeisen. Eine fähige Hausmutter leget von nun an den Grund ihrer Speisevorräthe, aufs ganze Jahr. Ich finde es daher sehr vernünftig gehandelt: daß in den meisten deutschen Provinzen die Bauern ihren Kindern im Herbste Hochzeit machen, und sodann ihre neue Haushaltung antreten lassen. Die junge angehende Bäuerinn kann nun alle ihre Einrichtungen mit den im Hause vorgefundenen Vorräthen machen, und findet so zu sagen kein leeres Nest. Von nun an kömmt es auf einen klugen Ueberschlag an, um feste zu setzen: welche besondere Abtheilungen der Speisevorräthe, jeder künftigen Zeitperiode eines ganzen Jahres zuzueignen und darauf zu versparen sind. Um aber für die künftigen Jahreszeiten die Dauerspeisen, in hinreichender Menge, zu sparen; so müssen nun die Zeitspeisen hauptsächlich das Meiste thun. Wird dieses außer Acht gelassen, so verdienet die Hausmutter den Namen einer Unvorsichtigen, und sie bereitet, von nun an, den Ursprung der Verwirrung und Unordnung ihres Hauswesens. Und denn noch Glück genug, wenn sie nur nicht zu späte gelernet hat, mit Schaden klug zu werden!

Die in diesem Verzeichnisse aufgeführten Mohnspeisen sind, wie die Mohnsuppen, mehrentheils nur in Flachsländern gebräuchlich, und erstere gehören unter die Delikatessen des gemeinen Mannes. Man findet in dem Kapitel von Speisen Unterricht, wenn solche dem Gesinde bereitet werden.

Sämt-

Sämtliche Gartengewächse müssen nun weit mehr, als Mehlspeisen, und diejenigen, die aus trocknen Vorräthen bereitet sind, dergestalt gekochet werden, daß in guten Ländern, der Gewohnheit gemäß, die Einerleyheit vermieden, und eine öftere Veränderung beobachtet werde.

Kohlrabi wird nicht überall gebauet. Mehr die Kohlrüben, und dieses aus guten Gründen. Denn welche Gartenfrucht kömmt ihr darinn gleich, daß beydes, Blatt und Wurzel, Menschenspeise sey? Es ist nur Schade, daß fast kein Gartengewächse dem Verderb vom Mehlthaue und Blattläusen, so sehr unterworfen ist. Wenn aber, besonders in sehr warmen Frühlingsmonaten, diese Frucht aufspillet und blühet, so ist das allzufrühzeitige Aussetzen der Pflanze daran Schuld. Man muß die Kohlrüben später säen und verpflanzen.

Sauerkohl ist auch in dieses Verzeichniß gekommen; wo man aber daran keinen genugsamen Vorrath hat, da muß er noch gar nicht angenommen werden. Er bleibt sodann ein Eigenthum der Winter- und Frühlingsmonate.

Ertüffeln sind nun einmal die Lieblingskost des gemeinen Mannes geworden, die er gar nicht, auch in guten Ländern, verachtet, wenn ihm auch eine tägliche Kost daraus gemachet wird. Dieserhalb aber müssen doch die Ertüffeln nicht in diesen Herbstmonaten schon verthan, sondern noch den ganzen Winter hindurch gekochet werden. Man nehme aber auch in Acht, was hierüber unter den diätetischen Regeln ist gesaget worden.

Grüner Kohl, der als eine eben nicht bereitsame Kost, in manchen Haushaltungen zur Aerndtezeit nicht viel gekochet werden konnte, muß anitzt, um unter den Zeitspeisen Wechsel und Veränderung anzu-

bringen, zwar desto mehr auf den Tisch kommen; aber doch auch noch dem December ein Theil davon übrig gelassen werden.

Kürbisse, wo sie erbauet und gegessen werden, sollen in dieser Zeit meistens verthan seyn; weil sie bey längerer Dauer theils faulen, wenn sie in einem feuchten Keller aufbewahret, theils aber in Kammern nicht wider den Frost zu schützen wären.

Wenn die **grünen Birnen** irgendswo, oder sonst etwa in einem sehr obstreichen Jahre, nicht gut abzusetzen wären: so müssen sie, wenn der Vorrath des gebackenen Obstes nicht aus der Acht gelassen worden, von nun an destomehr verkochet werden; damit man zur Frostzeit nicht mehr Obst auf dem Lager habe, als man, seiner Bequemlichkeit nach, vor dem Erfrieren bewahren kann. Man soll daher die Sorten wissen, die keine längere Dauer haben können, und ihrem Verfaulen durchs Kochen zuvorkommen. Es wird unter dem gemeinen Manne schon Mode, um der Birnen nicht überdrüßig zu werden, solche, wo nicht mit Klößen, doch mit Ertüffeln zusammen zu kochen; welche letztere Bereitungsart auch gar wohl anzurathen ist.

Das **gebackene Obst** sollte im Herbste gar nicht gekochet, sondern nur allein das grüne reife Obst zur Kochspeise genommen werden. Das **trockne Obst** müßte hauptsächlich in den Wintermonaten, noch mehr aber erst in den Frühlingsmonaten, angegriffen werden. Und da dasselbe eine der allerwährhaftesten Dauerspeisen ist, niemals aber ein Obstertrag des künftigen Jahres mit Gewißheit vorauszusehen ist: so muß der Vorrath des trocknen Obstes auf einige Jahre, wie schon oben gesaget worden, so zureichen, damit unsre Vorrathskammer in keinem Jahre an dieser Art Dauerspeisen Mangel haben dürfe. Denn diese

Vor-

Vorrathskammern, die ohne Leere oder Lücken sind, machen allein der Hausmutter Ehre. Sie kann sie alsdenn ohne Scheu ihren Freundinnen öffnen, und auf ihren Beyfall rechnen.

4. **Fleisch.** 1) Tauben. 2) Enten. 3) Gänse. 4) Hammelfleisch. 5) Rindfleisch. 6) Schweinefleisch. 7) Lümmel. 8) Schwarzsauer. 9) Gelbsauer. 10) Eyerkuchen. 11) Eyer. 12) Wurst.

Anmerkungen. Der Herbst bietet nun auch der Hausmutter dar, nicht nur das meiste, sondern auch das fetteste Fleisch; welches sie theils zur Zeitspeise, theils aber allermeist zur Dauerspeise verwenden soll.

Von den **Feldtauben** wird im September die letzte Hecke seyn, die entweder zum Verkauf, oder zum Verbrauch in die Küche kommen.

Wenn **Gänse** nur **Kochfleisch** seyn sollen, so dürfen sie nicht so fett, als zu Braten gemästet seyn. An einigen Orten kann man sie zu Kochfleisch schon schlachten, wenn sie die Getraidestoppeln überlaufen, und von den ausgefallenen Körnern der Aerndte sich etwas auf den Leib gefressen haben. Man pfleget auch wohl nach Michael viele Gänse mancher Orten auf einmal zu schlachten, um entweder Pökelfleisch, oder Räuchergänse daraus zu machen. Wenn aber auch Gänse zum Braten, und wie gewöhnlich fett gemästet und geschlachtet werden: so wird der Abgang des Bratens Gänseklein genannt, und als eine Zeitspeise sogleich verkochet, oder Schwarzsauer daraus gemachet; welches letztere eine Art Dauerspeise, wiewohl nur auf eine kurze Zeit, darbeut.

Nun müssen überall die **Hammel**, auch die so genannten März- oder Küchenschafe, ihr meistes Fett haben. Die letztern müssen zuerst nach und nach ge-

schlachtet werden, um alle Wochen frisches Fleisch zu allerley Vorkosten zu haben. Wenn aber im spätern Herbste Reif und Frost die Weide geringer machen, die Schafe aber dieserhalb itzt mehr ab- als zunehmen müssen: so werden zuletzt alle noch übrige in der Ausmärzung beschlossene Schafe abgeschlachtet, ihr Fleisch eingepökelt, die Keulen aber meistens in den Rauch gehangen, hiemit aber zur Dauerspeise bereitet.

Rinder und Schweine haben nun auch ihre gewöhnliche Schlachtungszeit. Man nimmt nur von ihnen in den ersten Tagen, da sie geschlachtet worden, frisches Fleisch zum Kochen; das andre muß sämtlich, als Dauerspeise, in den Pökel oder in den Rauch kommen, als wovon die beste Behandlungsart in dem zweyten Bande der Hausmutter angewiesen werden soll.

Von den Würsten wird so lange gegessen, als sie nach der Schlachtzeit noch frisch und wohlgeschmackt seyn können. Dieses letztere aber hängt von der mehr oder weniger kalten Witterung ab. Man geht am sichersten, wenn alle Arten der Würste, je früher je besser, in den Rauch kommen, woraus man sie nach und nach als Dauerspeise nehmen kann; und wenn sie, aus Mangel einer Rauchkammer, bald in die Vorrathskammer gebracht und daselbst aufgehänget werden: so hat man an ihnen eine solche Dauerspeise, mit welcher man, nach Beschaffenheit ihrer Art, in die folgenden Jahreszeiten hinein gehen muß.

Weil der Herbst so viel und mancherley Fleischspeisen abliefert, so muß der Eyer itzt geschonet, und nicht allzuviel Eyerkuchen gebacken werden. So bald es friert, so höret auch das Eyerlegen der Hühner auf. Es soll aber unsre Vorrathskammer auch noch in den Wintermonaten nicht ganz leer von Eyern seyn, die man aber vor dem Frost wohl einpacken und bewahren muß.

5. Bra-

5. **Braten.** 1) Taubenbraten. 2) Entenbraten. 3) Gänsebraten. 4) Hammelbraten. 5) Schweinebraten. 6) Sauer- oder Essigbraten.

Anmerkung. In den Herbstmonaten sind eben nicht viel Braten gefällig, außer wo noch die so genannten Kirmessen auf dem Lande üblich sind. In guten Ländern werden doch aber noch anitzt Gänsebraten wenigstens dem Gesinde einmal gegeben. Wenn und wie oft aber dieses geschehen solle? muß das Herkommen des Orts oder der Gegend bestimmen. Auch in Mittelländern ist es fast der durchgängige Gebrauch, daß um Martini dem Gesinde die so genannte Martinsgans gebraten werde.

6. **Kuchen.** Siehe die Wintermonate.

7. **Zubrod.** 1) Butter. 2) Schweineschmalz. 3) Pflaumenmuß. 4) Hollundermuß. 5) Apfelmuß. 6) Leinöl. 7) Mohn. 8) Käse.

Anmerkungen. Wo das Rindvieh auf der Weide gehalten wird, da nimmt nun die Milch, und mit derselben Butter und Käse sehr ab. Dieses kömmt daher: daß theils die Weide, wenn gleich noch Gras da ist, doch immer unkräftiger wird; theils aber die Kühe schon, wie mans nennt, altmelke sind, und, weil sie der Kalbezeit sich nähern, wenig oder gar keine Milch mehr geben. Es muß nun also die Maybutter zu Hülfe genommen werden; weßhalb man im May und Junius für diese Dauerspeise auch muß gesorget haben. Wo aber von Kohl oder andern Gartengewächsen die so genannte Krautbutter mit Anfange des Septembers gemachet wird, da wird auch nunmehr dahin gesehen, daß man an der Krautbutter, weil sie auch dauret, und sich lange bey gutem Geschmacke erhält, noch den Winter hindurch eine Dauerspeise haben möge.

Wo es gebräuchlich ist, daß man bey der Gesindespeisung wenigstens nach Maaßgebung gewisser Arbeitsperioden, auch ander Zubrod surrogiren kann, da muß nun **Pflaumen-** und andres **Muß** das meiste thun. Das erste ist völlig als eine Dauerspeise anzusehen. Ja, wenn der Pflaumengewinnst sehr groß ist, und, wie gemeiniglich zu geschehen pfleget, als eine überall gemeinste Obstart nicht wohl zu Gelde zu machen steht: so muß nächst dem Backen oder Trocknen der Pflaumen, **Muß** für mehr als ein Jahr gekochet, und auch hieraus eine der allerlängsten Dauerspeisen gemachet werden; wovon der **zweyte Band der Hausmutter** das Mehrere besagen wird.

Wenn das **Leinöl** in den vorhergehenden Sommermonaten nicht, nach Landesgebrauch, Zubrod seyn durfte: so muß nun doch der Oelnapf, wo er eingeführet ist, wieder auf den Tisch kommen.

In manchen Gegenden, besonders den Flachsländern, wird auch **Mohn** gerieben, und dem Gesinde gemeiniglich des Morgens und Abends als Zubrod vorgesetzet, um solchen, statt der Butter oder des Schmalzes, aufs Brod zu schmieren.

Wenn, wie es allerdings einer vorsichtigen Hausmutter zusteht, und in diesem Unterrichte als eine Fundamentalregel festgestellet worden, der Speck, als Dauerspeise, bis in den spätesten Herbst hinein aufbewahret werden muß, so kann auch davon Schmalz als ein Zubrod erlanget werden, wenn Portionen **Speck** mit Mayeran in einem Tiegel oder Pfanne über Kohlen ausgebraten, und der ausgebratene Speck, statt des Fleisches, das abgegossene und geronnene Schmalz aber als Zubrod, dem Gesinde gereichet wird. Dieses Schmalz hat einen bessern Geschmack als das gewöhnliche Schweineschmalz, welches aus den so genannten Schweineliesen oder Schmeere ausgebraten

gebraten und weggesetzet wird. Der Mayeran machet dem aus Speck gebratenen Schmalze den gefälligern Geschmack, und der statt Fleisch zu essende Speck schmecket auch davon besser, als wenn er ohne dieses Gewürze gebraten wäre. Man könnte zwar auch das Schmalz aus den Liesen oder dem Schmeere mit Mayeran ausgebraten haben; allein man enthält sich dessen, weil man dieses Schmalz auch zur Fettung mancher Vorkosten gebrauchen muß, und der Mayerangeschmack nicht überall der schicklichste seyn könnte.

Weil die Käse für den Gesindetisch und auch immer knäpper werden, so muß, wo es gebräuchlich ist, desto mehr Streichkäse bereitet werden, mit welchem man weiter, als mit alten oder getrockneten Käsen kommen kann.

Meine Leserinnen wollen nun dieses eilfte Kapitel für ihr rechtes Hauptkapitel halten. Können sie es in meisterhafte Ausübung bringen, so verdienen sie alle Achtung und den Namen musterhafter Hausmütter. Die ungeübten aber müssen es desto mehr studieren, um so viel möglich recht systematische Köpfe zu werden. Denn wenn sie nicht so weit kommen, so machen sie sich das Leben herzlich sauer. Sie müssen aber nicht gleich verzagen, wenn sie in einem oder dem andern Artikel noch nicht nach Wunsche fortkommen können. Es ist schon vorerst genug, wenn sie nur den Willen und Vorsatz haben, die Fehler auszubessern, und eine Stufe nach der andern zur Vollkommenheit, in ihrer Maaße, höher zu steigen. Sind sie bisher noch zu blöde gewesen, bey erfahrnen Hausmüttern in die Schule zu gehen, so werden sie die Anweisungen dieser Schrift desto unbemerkter zu Rathe ziehen, und sich solche zum geheimen Wegweiser wählen können.

Endlich kann auch dieses Kapitel ungeübten Wirthinnen dazu dienen, daß es ihnen Anleitung gebe,

wie sie einige Wochen voraus Einrichtungen und Ueberschläge machen können, was an jedem Tage einer bestimmten gewissen Zeit gekochet werden soll. Es sey der Fall, daß sie eine oder mehr Wochen von Hause abwesend seyn sollte: ein Fall, der besonders in Familienangelegenheiten sich gar wohl ereignen kann. Sie müßte daher der Person, die während der Abwesenheit der Küche vorstehen soll, für jeden Tag, auch wohl für alle Mahlzeiten jedes Tages, die verschiedenen Speisen vorschreiben. Sie würde daher, wenn es z. E. im Herbste wäre, in diesem eilften Kapitel das Verzeichniß der Speisen für die Herbstmonate vor sich nehmen, ihre Speisen hier aussuchen, und solche mit ihrer Küchenverweserin verabreden, so werden sich beyde das ganze Geschäffte auf einmal erleichtert haben.

Es kann aber auch noch der unglückliche Fall seyn, daß eine Hausmutter aufs Krankenlager gerathen, und, nach Beschaffenheit der Krankheit, mit ihren Gedanken nicht wohl empor kommen und Einrichtungen angeben kann, aber demohngeachtet, ihren besondern Umständen nach, von dem Krankenbette die Speisen anordnen und bestimmen soll. Dann lasse sie sich nur von jemanden das Verzeichniß, nach der Jahreszeit, darinn sie sich befindet, vorlesen, und nenne nach solchem vorgelesenen Verzeichnisse die Speisen, die sie will dem Gesinde dargereichet wissen.

Noch unglücklicher wäre der Fall, wenn dem Ehegatten die Gattinn abstürbe, und der ganz unerfahrne Wittwer sollte, aus Mangel einer verständigen Küchenvorsteherinn, die Speisen selbst benennen oder angeben, welches er auch nun thun müßte, wenn nichts Verkehrtes heraus kommen soll. Der in aller Küchenwissenschaft unkundige Wittwer nehme dieses Kapitels Verzeichnisse vor sich, so wird er so ziemlich aus der Sache kommen, und nicht jeden Tag, auch von

dieser Seite her, das zu sehr kränkende Bewußtseyn seines Wittwerstandes noch tiefer fühlen dürfen.

Zuletzt könnten die Verzeichnisse dieses Kapitels einer angehenden Hausmutter auch noch dazu dienen, daß sie beym Eintritte in den Haus- und Ehestand nachsehe, ob das Haus, in welches sie hinein heirathet, auch mit denen nach Beschaffenheit der Jahreszeit erforderten Speisevorräthen hinlänglich versehen sey, um daran bis zum spätern Herbste hin genug zu haben; da diese letztere Jahreszeit diejenige ist, in der für die folgenden die meisten Dauerspeisen anzuschaffen und aufzubewahren sind.

Zwölftes Kapitel.

Form einer zusammenhängenden Gesindespeisung.

Meinen Leserinnen wird nun ein Gefallen geschehen, wenn ihnen aus den in vorigen Kapiteln zerstreuet darliegenden Materialien ein kleines Gebäude gleichsam zum Modell aufgeführet wird. Lernenden in dieser oder jener Wissenschaft zeiget man ja auch sonst gemeiniglich in Exempeln, wie sie die vorgeschriebenen Regeln nun auch in Ausübung bringen sollen. Z. E. in einer Anweisung zur Redekunst bleibt man nicht bey bloßen Regeln stehen: man füget auch Muster der Beredtsamkeit in Beyspielen hinzu, um die Lehrlinge desto besser zu bilden. Ich darf es daher auch wohl meinen Lehrlingen nicht an einigen Mustern fehlen lassen, um daran Bilder vor Augen zu haben, nach welchen sie sich, bey ihren eignen Operationen, mehr oder weniger richten können. Ich will ihnen daher eine

eine Form einer zusammenhängenden Gesindespeisung für gewisse Hauptperioden entwerfen. Dieses sollen die so genannten hohen Feste, einige Aerndte- und einige gemeine Wochen seyn. Die Leserinnen müssen sich aber mit mir in eine Gesindespeisung einer gewissen Klasse, zwar guter, aber doch noch nicht der besten Länder, hinein denken; indem ich gleichsam nur noch eine mittlere Klasse heraus nehme, um den Abstand höherer oder niedrigerer Klassen desto leichter finden zu können.

Weyhnachten. Erster Tag.

Morgens. Brandtwein, Bärmkuchen und Butter, oder Schmalz, es sey von Gänsen oder Schweinen.

Mittags. Grüner Kohl mit Schweinefleisch, frisch oder gepökelt. Gänsebraten, oder Schweinebraten, oder Kälberbraten und gebackene Pflaumen daneben in einem Schüsselgen. Butter.

Abends. Bierkalteschale, Gelbsauer oder Schwarzsauer. Butter oder Schmalz.

Zweyter Tag.

Morgens. Brandtwein und Bärmkuchen, Butter oder Schmalz.

Mittags. Hirse in Milch gekochet, und Rindfleisch darneben. Oder mit einer Reisbrühe gekochtes Rindfleisch, und darauf ein Braten und gebackene Pflaumen daneben. Butter.

Abends. Bierkalteschale und eine Schüssel Gelbsauer oder Schwarzsauer. Butter oder Schmalz.

Dritter Tag, wo er noch gefeyert wird.

Morgens. Brandtwein und Bärmkuchen. Butter oder Schmalz.

Mit-

Mittags. Eine Schüssel gebackenen Obstes, Birnen und Pflaumen unter einander. Hieneben gekochter Schweinekopf, Schinken oder Schulterblatt.

Abends. Kalteschale. Gelbsauer oder Schwarzsauer, Butter oder Schmalz.

Anmerkung. Wo dem Gesinde so genannte Christstollen gebacken werden, da steht es selbigem frey, solche bey Tische, oder zum Brandtwein des Morgens aufzuessen. Eben diese Stollen müssen ihnen auch statt des Vesperbrodtes seyn. Das Getränke ist bey den Mittags- und Abendmahlzeiten nicht Kosent, sondern Bier.

Neujahrstag.

Morgens. Brandtwein. Bärmkuchen. Butter oder Schmalz.

Mittags. Hirse in Milch gekochet und Rindfleisch daneben; oder Rindfleisch in einer Reisbrühe. Hierauf ein Braten nebst gebackenen Pflaumen. Butter.

Abends. Bierkalteschale, Gelbsauer oder Schwarzsauer. Butter.

Anmerkung. Die an Festtagen zu kochende Hirse muß besser als an Werkeltagen gekochet werden. Das Getränke bey der Mittags- und Abendmahlzeit aber ist, wie in Weyhnachten, Bier.

Ostern. Erster Tag.

Morgens. Brandtwein, Eyerplätze und dünner Rosinkuchen. Keine Butter oder Schmalz, indem die Kuchen schon an und für sich gut sind.

Mittags. Ostersuppe. Ein Gericht Fleisch. Ein Braten, dergleichen im Nothfall, aus Mangel eines

eines frischen Schweine- oder Kälberbratens, auch ein geräucherter, abgezogener und gebratener Schweineschinken seyn kann. Butter.

Anmerkung. In Ostern und Pfingsten wird kein Roggenbrod, sondern Waizenbrod auf den Tisch gegeben.

Abends. Bierkalteschale. Gekochte harte Eyer, deren zwey auf eine Person kommen. Butter.

Zweyter Tag.

Morgens. Brandtwein. Eyerpläße und Rosinkuchen. Keine Butter.

Mittags. Ostersuppe. Eine gebratene Kälberbrust, oder das gebratene Vorderviertel eines Schweines, nebst gebackenen Pflaumen. Butter.

Abends. Bierkalteschale. Gekochte Eyer. Butter.

Dritter Tag, wo er gefeyert wird.

Morgens. Brandtwein. Eyerpläße und Rosinkuchen. Keine Butter.

Mittags. Hirse in Milch gekochet, Pökelrindfleisch. Butter.

Abends. Bierkalteschale. Eyer. Butter.

Anmerkungen. Bey den Mittags- und Abendmahlzeiten aller drey Festtage wird Bier gegeben.

Das Vesperbrod, welches zwischen den Mittags- und Abendmahlzeiten zu reichen ist, sind Kuchen, Eyerpläße und Rosinkuchen beysammen.

Pfingsten. Erster Tag.

Morgens. Brandtwein, Eyerpläße und Rosinkuchen. Keine Butter.

Mit-

Mittags. Ostersuppe. Ein Gericht frisch Fleisch, dergleichen Tauben mit einer Mayeranbrühe, oder Kalbfleisch mit Nudeln seyn können. Ein Braten, etwa Schweinebraten oder Kälberbraten. Butter.

Abends. Bierkalteschale. Eyer, jeder Person zwey. Butter.

Zweyter Tag.

Morgens. Brandtwein, Eyerplätze und Rosinkuchen. Keine Butter.

Mittags. Ostersuppe, oder Hirse in Milch gekochet, und ein Gericht Fleisch daneben, etwa Pökelrindfleisch, wenn frisches mangelt. Gebratene Tauben, oder ein andrer Braten, und ein Schüsselgen gebackene Pflaumen dazu. Butter.

Abends. Bierkalteschale. Eyer. Butter.

Dritter Tag, wo er noch gefeyert wird.

Morgens. Brandtwein, Eyerplätze und Rosinkuchen. Keine Butter.

Mittags. Gebackenes Obst, und daneben ein geräucherter Schinken, oder dergleichen Schulterblatt.

Abends. Bierkalteschale. Eyer. Butter.

Anmerkungen. Um frisches Fleisch und Braten gegen das Fest zu haben, wird bey etwas weitläuftiger Haushaltung, wenn kein Kalb vorhanden, ein etwas gemästetes Schwein, das nicht sehr fett seyn darf, geschlachtet.

Vesperbrod wird in diesen Festtagen, wie in Ostern, gereichet, und besteht aus Eyerplätzen und Rosinkuchen zugleich. Was aber dieses alles für Kuchen nebst ihrer Bereitung sind, das muß man aus dem siebenten Kapitel dieses ersten Theils, von Kuchen, wissen. Man hat aber mit Fleiß ein Kuchen-

land, zu gegenwärtiger Form, erwählet; weil die Verfahrungsart darinn einer angehenden Hausmutter, so zu sagen, das meiste Kopfbrechen erregen kann. Denn die Speisungsart in andern Ländern, die keine so zu nennende Kuchenländer sind, hat schon weniger zu bedeuten.

Auch in den Pfingstfeyertagen wird bey den Mittags- und Abendmahlzeiten Bier gegeben.

Eine Aerndtewoche für Schnitter.

Mondtag.

Erstes Frühstück im Hause, um fünf Uhr. Brandtwein, Bärmkuchen von feinem Roggenmehl, und Butter.

Zweytes Frühstück im Felde, um sieben Uhr. Ostersuppe, Setzeyer, Bärmkuchen und Butter.

Mittagsbrod. Alte Hühner mit Reis und kleinen Rosinen gekochet. Schweinebraten, nebst einem Schüsselgen gekochter gebackener Pflaumen, Butter.

Anmerkung. Bey den Mittagsmahlzeiten wird den Schnittern zum Braten auch Brandtwein in guten Ländern gegeben. Da auch hieselbst, im Felde sowohl, als bey Tische, Bier getrunken wird: so soll nur eine mäßige Dosis Brandtweins jeder Person, zur Verhütung des Volltrinkens, vorgesetzet werden.

Vesperbrod im Felde, welches von den Schnittern selbst, wie das Getränke, mitgenommen werden muß, Bärmkuchen, Butter und Käse.

Abendbrod im Hause. Gebratene Schnitten oder Portionen eines geräucherten Schinkens, und Sallat. Bärmkuchen und Butter.

Dienst-

Dienstag.

Frühstück im Hause. Wie am Mondtage.

Frühstück im Felde. Biersuppe mit Eyern abgequerlet, auch wohl etwas versüßet. Setzeyer, Bärmkuchen und Butter.

Mittagsbrod. Kalbfleisch mit Nudeln. Gebratene und gefüllte Tauben, jeder Person eine, und gebackene Pflaumen dazu. Butter.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Geräucherte, und etwas nun aufgekochte, und hernach nicht zu hart auf einem Roste über Kohlen angebratene Knackwurst nebst Sallat. Bärmkuchen und Butter.

Mittwoch.

Frühstück im Hause. Wie am Mondtage.

Frühstück im Felde. Feine Buchwaizengrützsuppe, Setzeyer, Bärmkuchen und Butter.

Mittagsbrod. Schweinefleisch und Klöße. Gänsebraten nebst Pflaumen, Butter.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Gekochte Eyer, der Person zwey, und Sallat. Bärmkuchen und Butter.

Donnerstag.

Frühstück im Hause. Wie am Mondtage.

Frühstück im Felde. Habergrützsuppe, Eyerkuchen, worunter Scheiben Knackwurst und Speck gebacken sind. Bärmkuchen nebst Butter.

Anmerkung. Ein zu backender Eyerkuchen erfordert weit mehr Mühe und Zeit als Setzeyer; daher ersterer nur einmal, etwa zur Veränderung, in einer Aerndtewoche vorkommen müßte.

Mittagsbrod. Erbsen und Schweinefleisch, Entenbraten und Pflaumen, Butter.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Gebratene Schnitten eines geräucherten Schinkens nebst Sallat. Bärmkuchen und Butter.

Freytag.

Frühstück im Hause. Wie am Mondtage.

Frühstück im Felde. Waizengrützsuppe, Setzeyer, Bärmkuchen und Butter.

Mittagsbrod. Geräuchert Kalbfleisch mit einer Reisbrühe, Schweinebraten und Pflaumen. Butter.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Eyerkuchen und Sallat. Bärmkuchen, Butter.

Sonnabend.

Frühstück im Hause. Wie am Mondtage.

Frühstück im Felde. Biersuppe, Setzeyer, Bärmkuchen und Butter.

Mittagsbrod. Grüner Kohl und geräucherter Schinken oder Schulterblatt. Gebratene Tauben nebst gebackenen Pflaumen. Butter.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Eyer und Sallat. Bärmkuchen und Butter.

Anmerkung. Weil bey jedem Frühstücke im Felde Suppe gegessen wird: so muß solche in einem eignen, dazu verfertigten und mit einem Deckel versehenen irrdenen, so genannten Tragetopfe, den Schnittern, wie auch das übrige Zubehör solches Frühstücks, ins Feld zugetragen werden.

Sonn-

Sonntag.

Wenn ein Sonntag unmittelbar auf vorgedachte Tage folget, oder zwischen dergleichen Aerndtetagen zu stehen kömmt, so pfleget man die Mittagsmahlzeit solcher Sonntage auch noch einem Aerndtetage, in der Speisung des Gesindes mit Fleisch und Braten, gleich zu machen, und muß auch das Gewöhnliche des Ort hiebey nicht aus der Acht gelassen werden.

Anmerkungen. Das vorhergehende Schema einer Aerndtewoche muß nun, wie erinnert worden, durchaus nicht gleichsam als ein Kleid angesehen werden, das jeder Person passen und angezogen werden könnte. Nein! Es soll dieses Schema nur dazu dienen, daß eine Lehrlinginn den ohngefähren Gang der Speisung der Schnitter, in allen oder wenigern Tagen einer Woche, sich vorbilden, und sich darnach eine lokalische Norm berichtigen möge. Denn obschon das gegebene Schema nur für gute Länder gebildet ist, so ist es gleichwohl noch nicht, so zu sagen, das höchste Ideal. Denn z. E. der für alle Tage augesetzte Bärmkuchen gilt nicht in allen guten Ländern; sondern statt dessen sind, wo nicht bey allen Mahlzeiten, des Mittags doch mancherley Arten des Waizenmehlkuchens, zumal in der Waizenärndte, gebräuchlich, wenn schon die Speisung in der Roggen- und Gerstenärndte geringer ausfallen sollte.

Um nun das vorstehende Schema, nebst den noch folgenden, recht zu nützen: so muß eine angehende Hausmutter das zehente Kapitel dieses ersten Theiles, von Fragen über die verschiedenen Speisungsarten, sich geläufig machen, um durch Fragen die ihres Orts hergebrachte sämmtliche Speisungsarten zu erkunden, und sodann nach obstehendem Schema das ihrige zu formiren und herauszubringen.

Eine Aerndtewoche für Harker.

Das Gesinde oder Leute, die das geschnittene oder abgemähete Korn zusammenharken, in Garben binden und hernach vom Felde in die Scheunen fahren, und eintassen oder einbansen, müssen ihre Arbeit bey gutem Wetter mit allem Fleiß und Geschwindigkeit verrichten, und sich dabey fast mehr als bey andern Arbeiten, das Kornmähen ausgenommen, angreifen. Sie werden daher der Billigkeit gemäß auch besser, als an andern Arbeitstagen, gespeiset. Ihre Speisung in der Aerndte ist aber der Speisung der Schnitter oder Kornmäher nicht gleich, und hat gar viele Abweichungen, die man sich bekannt machen muß; um nicht theils lächerliche, theils unwirthschaftliche Irrthümer zu begehen. Denn wenn man den Harkern auch täglich Braten geben wollte, wie solches bey den Schnittern in guten Ländern üblich ist: so thäte man sich selbst Schaden, und würde noch oben drein ausgelachet. Die größte Kunst besteht ohnedem schon darinn, daß man den Kornmähern, die vielen Tage hindurch, das nöthige Fleisch zum Kochen und Braten im Vorrath habe, oder herbeyschaffe. Bey der Harke und dem Korneinfahren muß man schlechterdings etwas niedriger gehen.

Mondtag.

Morgenbrod. Hirsesuppe. Butter und Käse.

Mittagsbrod. Klöße mit Tauben, Butter und Käse. Wenn aber kein Käse gegeben wird, so muß der Butter desto mehr seyn; wie andern Theils Butter ersparet wird, wenn beydes, Butter und Käse zugleich, auf den Tisch kommen.

Vesperbrod. Bierkalteschale, Brod, Butter und Käse. Anstatt des Brodtes giebt man auch zu Zeiten Bärmkuchen.

Abend-

Abendbrod. Habergrützsuppe. Eyerkuchen, über welchen gekochte und klein gerührte gebackene Pflaumen mit ihrer Brühe gegossen sind. Butter. Kein Käse.

Dienstag.

Morgenbrod. Buchwaizengrützsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Dick gekochte Nudeln und Portionen gekochten geräucherten Schinkens drauf geleget. Butter und Käse.

Vesperbrod. Eine Kosentkalteschale, darinn gekochte gebackene, aber schon kalt gewordene Pflaumen zerrieben, statt deren aber auch Pflaumenmuß genommen werden kann.

Abendbrod. Trockne Pflaumensuppe mit geröstetem Brod. Eyerkuchen ohne Brühe. Butter.

Mittwoch.

Morgenbrod. Habergrützsuppe. Butter und Käse.

Mittagsbrod. Stockfisch mit Mohrrüben. Butter und Käse.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Graupensuppe. Eyerkuchen ohne Brühe. Butter.

Donnerstag.

Morgenbrod. Biersuppe. Butter und Käse.

Mittagsbrod. Klöße und geräucherte Schellribben. Butter und Käse.

Vesperbrod. Wie am Dienstage.

Abendbrod. Heidegrützsuppe. Eyerkuchen und Sallat. Butter.

Freytag.

Morgenbrod. Hirsesuppe. Butter und Käse.

Mittagsbrod. Mehlbrey und gebratener Speck. Butter.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Graupensuppe. Eyerkuchen mit aufgegossener Brühe von Essig und Syrup, mit Mehl semisch gemachet. Butter.

Sonnabend.

Morgenbrod. Heidegrützsuppe. Butter und Käse.

Mittagsbrod. Gebacken Obst mit Klößen von feinem Roggenmehl. Butter.

Vesperbrod. Wie am Dienstage.

Abendbrod. Buttermilchsuppe. Eyerkuchen ohne Brühe. Butter.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbsen und Fleisch.

Anmerkungen. Wenn zur Zeit der Kornärndte ein Schwein geschlachtet worden, so müssen die Leber- und Blutwürste von den Harkern des Abends, anstatt der Eyerkuchen, gegessen werden, weil sie nicht lange dauern. Man muß sie daher um diese Zeit geschwinde in den Rauch bringen, aber auch für die Unterhaltung eines beständigen Schmauchs in der Küche sorgen, damit die Würste nicht von den Maden ergriffen und unbrauchbar werden. Wenn aber auch nun die Würste in dem Rauche hängen, so werden sie, bey der zu großen Wärme dieser Jahreszeit, nicht über acht bis neun Tage dauern können. Man muß sich also mit dem Schlachten eines oder des andern Aerndteschweines so einrichten, daß die davon erhaltenen Würste,

die in guten Ländern nur allein von Harkern, und nicht von Schnittern, gegessen werden, bald verzehret werden können.

In dem vorstehenden Schema sind nicht alle Aerndtespeisen für Harker angeführet. Es können deren mehrere angebracht werden, wie selbiges in den Kapiteln von Vorkosten und Fleische hin und wieder schon, bey einzelnen Speisen, ist berühret worden.

Eben dieses vorstehende Schema kann auch zum Wegweiser der Gesindespeisung dienen, wenn Korn eingeführet wird. Beym Vesperbrodte ist denn nur der einzige Unterschied dieser: daß solches, wo es üblich ist, zu Hause gegessen werde. Dieses ist denn Bierkalteschale, nebst Butter und Brod.

Uebrigens wird auch wohl den Harkern, wenn die Aecker von dem Wohnhause weit entlegen sind, das Mittagsbrod nebst dem Vesperbrodte auf das Feld hinausgetragen, oder gefahren. Denn wenn man bey gutem Wetter viele Leute beysammen hat, so kann eine Stunde, und wohl mehr, aufs Nachhausegehen und Wiederzurückkehren der Leute ins Feld darauf gehen, welche doch aufs Harken kann verwendet werden. Es ist daher rathsamer, daß die Hausmutter, statt daß alle Leute hereinkommen, dieses etwa nur von einer einzigen Person geschehen lasse, und das Mittagsbrod aus dem Hause den übrigen im Felde zugetragen werde. Sind aber der Leute beym Harken sehr viel, so muß ihnen das Essen mit einem Wagen zugefahren werden. Das Abendbrod aber muß von den Harkern, wie das Morgenbrod, im Hause gegessen werden.

Eine Aerndtewoche fürs Grasmähen.

Wenn die Heuärndte angeht, so findet wieder eine gewisse besondere Speiseordnung statt, die von der

der Kornärndtespeisung in etwas abgeht. Man will aber das Schema zur Speisung in der Heuärndte auf den August, nach der Roggen- und Waizenärndte stellen; obgleich bey zwey- oder dreyschürigem Wiesenwachse die erste Heuärndte schon um Johannis gefällig ist. Man muß daher bey dem Schema an den August denken, wenn darinn einiger Vorkosten erwähnet wird, die als Zeitspeisen in gedachtem Monate, aber nicht im Junius, zu haben sind.

Mondtag.

Frühstück im Hause um fünf Uhr. Brandtwein, Butter und Bärmkuchen.

Frühstück im Felde um sieben Uhr. Hirsesuppe, gekochte Eyer, Brod und Butter.

Mittagsbrod. Grüner Kohl und geräucherter Schinken, oder dergleichen Schulterblatt. Butter.

Vesperbrod. Brod, Butter und Käse. Zuweilen wird auch in den ersten Tagen des Grasmähens noch wohl Bärmkuchen zum Vesperbrod in dem Kober den Schnittern mit ins Feld gegeben.

Abendbrod. Eyer und gekochte Gurken. Butter.

Dienstag.

Frühstück im Hause. Wie am Mondtage.

Frühstück im Felde. Heidegrützsuppe, gekochte Eyer, Brod und Butter.

Mittagsbrod. Ertüffeln mit Hammelfleisch. Butter.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Eyerkuchen und gekochte Gurken oder gemeiner Sallat, wenn letzterer noch im Garten befindlich ist. Butter.

Mitt-

Mittwoch.

Frühstück im Hause. Wie am Mondtage.

Frühstück im Felde. Habergrützsuppe, Brod und Butter.

Mittagsbrod. Linsen und geräucherte Schellribben, oder dergleichen Schulterblatt.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Graupensuppe, Eyerkuchen, Butter.

Donnerstag.

Frühstück im Hause. Wie am Mondtage.

Frühstück im Felde. Hirsesuppe. Butter und Brod.

Mittagsbrod. Erbsen und Fleisch, frisches oder geräuchertes. Butter.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Ertüffelsuppe. Butter.

Freytag.

Frühstück im Hause. Wie am Mondtage.

Frühstück im Felde. Heidegrützsuppe, Butter und Brod.

Mittagsbrod. Pastinaken mit Enten- oder Gänsefleisch. Butter.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Eyerkuchen, oder vom Mittage her übrig gebliebenes Fleisch und Gurken. Butter.

Sonnabend.

Frühstück im Hause. Wie am Mondtage.

Frühstück im Felde. Habergrützsuppe, Butter und Brod.

Mittagsbrod. Mohrrüben und Saubohnen mit Speck oder Schulterblatt. Butter.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Graupensuppe, Eyerkuchen, Butter.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbsen und geräuchert Fleisch.

Anmerkungen. In der Heuärndte wird den Schnittern nicht mehr Bier, sondern Nachbier, oder Speisebier, auch bey den Mittagsmahlzeiten kein Brandtwein mehr gegeben.

Das Frühstück im Felde, welches mit der Suppe angefangen wird, muß, wie in der Kornärndte, den Schnittern zugetragen werden. Das Vesperbrod hingegen müssen sich die Schnitter in einem Kober, wie auch das Getränke selbst mitnehmen, wenn sie des Mittags im Hause gegessen haben.

Wenn die abzumähenden Wiesen vom Hause zu sehr entfernet sind, so ist es besser, den Schnittern das Mittagsbrod, Vesperbrod und benöthigtes Getränke hinaus zu senden, damit sie durch Hin- und Hergehen nicht unnützer Weise die Zeit verbringen.

Wo die Wiesen Meilen weit vom Hause entlegen sind, als welches gemeiniglich das Schicksal hoch gelegener Oerter ist, da läßt man die Grasmäher mehrentheils hinfahren, und ihnen sogleich das auf so viele Tage benöthigte Essen mitnehmen, als sie von Hause wegbleiben müssen, um die Wiesen hinter einander weg abzumähen. In diesem Falle hat das Herkommen schon gewisse Speisen, ihrer Art und Vielheit nach, festgesetzet, welches die Hausmutter wissen und beobachten muß. Denn darinn weniger thun wollen, als es einmal schon von undenklichen Jahren her eingeführet ist, das hat meist immer unangenehme Folgen; wovon mancherley Beyspiele hin und wieder jungen angehenden Wirthinnen warnend seyn sollen.

Uebrigens wird man aus diesem letzten Schema ersehen haben, welchen Abfall die Gesindespeisung in der Heuärndte, in Ansehung der Schnitter, habe. Kein Bier, kein Brandtwein, keine Braten mehr, auch viele andere Artikel gemindert. Man kann aber auch hieraus ersehen, wie es die Hausmutter in dieser Gesindespeisung, in guten und Mittelländern, einer andern in geringern Ländern, wo nur wenige Veränderungen vorkommen, im Ordnen und Zusammenpassen aller ihrer vielfältigerer Speisevorräthe, zuvorthun müsse.

Wie aber vorhin eine Aerndtewoche für die Harker in Ansehung der Speisungsfolge geschildert worden: so soll nun ein gleiches für eine Aerndtewoche zum Heumachen, nachdem das Gras abgemähet worden, geschehen.

Eine Aerndtewoche fürs Heuen.

Mondtag.

Morgenbrod im Hause. Hirsesuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Klöße und Speck. Butter.

Vesperbrod. Dieses ist nun nicht mehr gebräuchlich; es wäre dann, daß die Leute von ihrem Mittagsbrodte im Felde sich noch etwas erübriget gehabt hätten. In diesem Falle müssen sie sich eigends dazu nicht hinsetzen. Sie müssen vielmehr ihr Butterbrod stehenden Fußes aus der Hand essen. Es wird ihnen also kein Vesperbrod besonders in einem Kober, wie in der Kornärndte, eingesteckt und mitgegeben, oder gar nachgesendet.

Abendbrod. Graupensuppe und Eyerkuchen. Butter.

Dienst-

Dienstag.

Morgenbrod. Habergrützsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Ertüffeln und Knackwurst. Butter.

Abendbrod. Hirsesuppe und Eyerkuchen. Butter.

Mittwoch.

Morgenbrod. Heidegrützsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Pastinaken mit Tauben gekochet. Butter.

Abendbrod. Habergrützsuppe, Eyerkuchen, Butter.

Donnerstag.

Morgenbrod. Kuchsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Erbsen und gebratener Speck. Butter.

Abendbrod. Erbssuppe von dem Reste des mittäglichen Erbsengerichts. Eyerkuchen, Butter.

Freytag.

Morgenbrod. Hirsesuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Grüner Kohl und Knackwurst. Butter.

Abendbrod. Habergrützsuppe, Eyerkuchen und gekochte Gurken. Butter.

Sonnabend.

Morgenbrod. Heidegrützsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Linsen und gebratener Speck. Butter.

Abend-

Abendbrod. Buttermilchsuppe, Eyerkuchen, Butter.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbsen und Fleisch, welches frisch oder geräuchert seyn kann.

Anmerkungen. Es ist vortheilhaft, daß, die Zeit zu ersparen, den Leuten beym Heuen das Mittagsbrod auch heraus getragen oder gefahren werde, wenn die Wiesen nicht nahe am Hause gelegen sind.

Wenn das Nachbier von den Mähern des Grases allbereit vertrunken worden, so müssen sich die Heuenden auch wohl mit gutem Kofent begnügen.

Im Fall das Mittagsbrod auf der Wiese zwar verzehret worden, und unverhoffter Regen die Leute hereintreibt: so soll die Hausmutter, wenn sie Taglöhner weiblichen Geschlechts hat, solche nicht entlassen, sondern sie nebst ihren eignen Mägden im Hause, oder auf dem Hofe, oder in den Gärten, zu anderer Arbeit sogleich anstellen, damit ihr Mittagsbrod nicht vergebens und ungerechnet gegessen sey. Sie muß daher niemals ohne Plan seyn, damit sie sofort wisse, was bey geänderter Witterung mit den Leuten anzufangen sey. Der Hausvater aber weise sodann auch die Knechte und Taglöhner männlichen Geschlechts an, was sie während Regenwetters thun sollen. Eben so gut ist es, wenn das Wetter Vormittags noch unentschieden ist, und man doch auf den Mittag, falls noch Heuwetter würde, die Taglöhner nicht zusammenbringen könnte, daß man ihnen das Morgenbrod gebe, und sie zu andern Arbeiten anstelle, die sie den ganzen Tag beschäfftigen, dafern das Wetter nicht gut würde. Käme aber Sonnenschein, so wäre gar viel verloren, wenn man nun nicht die ganze Anzahl seiner Leute bey-

sammen

sammen hätte, um das Geschäffte des Heuens zu vollenden. Ein versäumter halber Tag kann sehr schaden.

Eine Winterwoche im Januar.

Mondtag.

Morgenbrod. Mohnsuppe, wo sie gebräuchlich ist, oder eine Mehlsuppe. Streichkäse.

Mittagsbrod. Kohlrüben mit Ertüffeln vermenget, ausgebratene Leberwurst. Oel, wo es eingeführet ist, oder Butter.

Abendbrod. Erbssuppe, und in Schalen gekochte Ertüffeln, die mit der Schale oder Haut auf den Tisch getragen, von dem Gesinde daselbst abgeschälet, und zum Butterbrod gegessen werden. Wo aber Leinöl üblich ist, da werden die Ertüffeln des Abends zu Oelstullen gegessen.

Anmerkung. Die auf nur beschriebene Art zu essenden Ertüffeln sind die allerbereitsamste Kost. Denn weil die Ertüffeln nicht, wie bey vielen andern Zubereitungsarten, in der Küche erst abgeschälet werden dürfen, so ist dabey nichts nöthig, als daß sie von dem anklebenden Sande oder Erde einigemal abgespület, und darauf mit bloßem Wasser beygesetzet werden. Sie bedürfen nicht vieler Zeit, um gahr zu kochen, und werden sodann in eine Schüssel geschüttet und aufgesetzet. Wenn aber das Gesinde bey der Art, sie zum Butterbrodte zu essen, und sich solche bey Tische selbst abzuschälen, Zeit verbrauchet: so sollen die also zu essenden Ertüffeln nicht des Morgens oder Mittags auf den Tisch kommen; indem das Gesinde, zum Schaden der Arbeiten, sich zu lange bey Tische, zumal in kurzen Tagen, verweilen würde. Da aber nach der Abendmahlzeit keine Arbeit auf dem Hofe mehr

mehr verrichtet wird, so muß obbeschriebene Art die Ertüffeln zu essen, nur allein des Abends statt finden, und daraus eine unveränderliche Speisungsregel gemachet werden. Das Gesinde wollte zwar gern bey allen Tagesmahlzeiten, nach der Suppe, Vorkost und Fleischspeisen, mit Ertüffeln die Mahlzeit beschließen: allein die Hausmutter muß darein nicht willigen, indem in kurzen Tagen eine halbe, wo nicht ganze Viertelstunde, bey solchen verlängerten Mahlzeiten, keinen gleichgültigen Verlust in der Wirthschaft ausmachen kann.

Dienstag.

Morgenbrod. Mehlsuppe. Streichkäse.

Mittagsbrod. Sauerkohl und Eyerkuchen, Butter oder Oel.

Abendbrod. Hirsesuppe, Butter oder Oel, und Ertüffeln in Schalen.

Mittwoch.

Morgenbrod. Mehlsuppe. Streichkäse.

Mittagsbrod. Graupen und aufgebratene Beutelwurst dazu. Butter.

Abendbrod. Heidegrützsuppe. Butter oder Oel, und Ertüffeln in Schalen.

Anmerkung. Tages zuvor war Sauerkohl die Vorkost zu Mittage. Diese und manche andre Vorkosten können so gekochet werden, daß ein oder mehrere folgende Tage noch damit besetzet werden, und sie aufgewärmet wiederum auf den Tisch kommen können. Es könnte also, statt der hier angesetzten Graupen, aufgewärmter Sauerkohl zu stehen kommen.

Donnerstag.

Morgenbrod. Kuchsuppe. Streichkäse.

Mittagsbrod. Erbsen und Fleisch, dergleichen Pökelschaffleisch seyn kann. Butter.

Abendbrod. Erbssuppe, Butter oder Oel, und Ertüffeln in Schalen.

Anmerkung. Wenn Erbsen die mittägliche Vorkost sind, so sollen ihrer von der Hausmutter jedesmal so viel gekochet werden, daß für eine Suppe auf einen darauf folgenden Abend oder Morgen des andern Tages noch Erbsen übrig bleiben. Denn man hat alsdenn an solcher Erbssuppe eine der bereitsamsten Speisen.

Freytag.

Morgenbrod. Kosentsuppe. Streichkäse.

Mittagsbrod. Mohrrüben und Ertüffeln unter einander gekochet. Rindskaldaune aus dem Pökel. Butter.

Abendbrod. Habergrützsuppe. Butter oder Oel, nebst Ertüffeln in Schalen.

Anmerkung. Auch von Mohrrüben und Ertüffeln ließe sich so viel kochen, daß für den folgenden Tag davon noch ein wieder aufgewärmtes Essen zu Tische kommen könnte.

Sonnabend.

Morgenbrod. Mehlsuppe. Streichkäse.

Mittagsbrod. Bohnensuppe und Wurst. Butter.

Abendbrod. Buttermilchsuppe. Butter oder Oel, nebst Ertüffeln in Schalen.

Anmerkung. Die Buttermilchsuppe ist in dieser Woche nur einmal angesetzet. Sie muß aber mehr als einmal gekochet werden, wenn in der Woche öfter gebuttert wird.

Sonn=

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbsen und Pökelrindfleisch.

Anmerkungen. Da vorhin bey einigen Vorkosten schon bemerket worden, wie sie eines Tages so zu kochen, daß davon für einen oder mehr folgende Tage noch aufzuwärmende Essen auf den Tisch zu bringen seyn: so muß eine kluge Hausmutter ja nicht diesen Hauptvortheil bey der Gesindespeisung aus der Acht lassen. Außer ihrer zu ersparenden, und auf andere nützliche Dinge zu verwendenden Zeit, wird sie mit dieser Verfahrungsart die Ersparnisse des Holzes, welches von Jahren zu Jahren theurer wird, ungemein vortheilhaft bewerkstelligen können. Und da in den Wintermonaten die gekochten Speisen zum längsten dauern, so würde eine auf Ersparnisse so kluge Hausmutter sich etwa jeden Sonnabend in den Wintermonaten erwählen, um alsdenn Vorkosten, auch wohl gewisse Fleischspeisen, für die darauf folgende Woche zu kochen, sie in großen Töpfen oder Schüsseln (nur nicht, der Diätetik zuwider, in kupfernen Gefäßen) wegsetzen, und solche in den folgenden Wochentagen aufgewärmet essen zu lassen. Es sey der Fall nun, daß an einem Sonnabende Sauerkohl für sich besonders, und grüner Kohl auch für sich besonders, gekochet worden. In der Kachelofenröhre der Gesindestube würde nun des Mondtags eine Schüssel voll Sauerkohl gewärmet; so geschähe dergleichen des Dienstags mit grünem Kohl; Mittwochs, wieder aufgewärmter Sauerkohl; Donnerstags aber wieder grüner Kohl in der Röhre gewärmet; und des Freytags wäre noch wohl von der einen Vorkost etwas übrig: so käme man also meist die ganze Woche mit aufgewärmten Vorkosten durch. Nur muß immer nur so viel in einer Schüssel gewärmet werden, als

 man

man denket, daß zu der Tagesmahlzeit hinreichen könne. Und da von den geschlachteten Schweinen, wie im zweyten Bande der Hausmutter gelehret werden soll, viel Dauerwurst gemachet werden muß, so kann man davon auch zugleich in der Röhre so viel mit erwärmen lassen, als des Tages zur Begleitung einer Vorkost hinlänglich seyn könnte.

In dem vorstehenden Schema stehen für alle Abende Ertüffeln in Schalen. Der dieser Frucht eigne Geschmack machet es, daß das Landvolk ihrer, auch bey dem tagtäglichen Genusse, nicht müde wird. So lange sie aber noch vorräthig und nicht übelschmeckend sind, läßt man sie, aus dem Keller oder Sandgruben, für alle Abende in den Wintermonaten da kochen, wo der Käse um diese Zeit eben noch nicht viel im Hause seyn kann. Man sparet also durch die Ertüffeln den Käse, und der zu sparende Käse kann nun nach gerade getrocknet, und als Dauerspeise zum Altwerden eingeleget, auch aufbewahret werden.

Man wird ferner in diesem letzten Schema gesehen haben, daß die Suppen nun einen von den Aerndtewochen unterschiedenen Gang nehmen. Das heißt, sie werden nicht nur, ihrer innern Güte nach, etwas geringer gemachet, daß z. E. itzt weniger Milch angegossen werde: sondern diejenigen Suppen, die in der Aerndte Morgensuppen waren, sind nun blos allein Abendsuppen. Dieserwegen waren in diesem Schema Hirsesuppe, Heidegrützsuppe und Habergrützsuppe nur allein für die Abende angesetzet. Und so muß es nun gehalten werden. Denn die Abendmahlzeiten werden für wichtiger, als die Morgenmahlzeiten, angesehen.

Ist Streichkäse des Orts nicht ungebräuchlich, so muß er um diese Zeit auf das öfterste gespeiset werden, indem er die Stelle der Butter und Käse zugleich vertreten muß. Man reichet daher auch mit dem

Streichkäse viel weiter mittelst des damit beschmierten Brodtes, als wenn getrocknete oder altgewordene Käse wie Zubrod gegessen werden. Und da, wie kurz zuvor gesaget worden, von nun an auf Einlegung der Dauerkäse bereits Bedacht zu nehmen ist, der Streichkäse aber zu einiger Gewinnung und Ersparung der Dauerkäse dienen muß: so wird er mit Vortheile alle Morgen verspeiset. Er wird auch, wo er eingeführet ist, sehr gern von dem Gesinde gegessen.

Eine Frühjahrswoche im Maymonat.

Mondtag.

Morgenbrod. Mehlsuppe. Butter und Käse.
Mittagsbrod. Klöße und Eyerkuchen. Butter.
Abendbrod. Erbssuppe. Butter und Käse.

Anmerkung. In diesem Monate sowohl, als bereits in dem vorhergehenden, ist es in vielen Gegenden gebräuchlich, daß dem Gesinde zum Vesperbrod ein Butterbrod, welches aus der Hand stehenden Fußes zu essen ist, gegeben werde, weil nun schon die Feldarbeiten wieder ihren Anfang genommen, auch die Tage schon so lang werden, daß zwischen die Mittags- und Abendmahlzeit ein größerer Zwischenraum fällt. Denn in den kürzern Tagen der Wintermonate wird etwa des Abends um sechs Uhr, oder bald hernach, in den länger gewordenen Tagen der Frühlingsmonate aber niemals vor sieben Uhr gegessen.

Dienstag.

Morgenbrod. Kuchsuppe. Butter und Käse.

Anmerkung. In diesem Monate hat das Rindvieh, wo keine Stallfütterung eingeführet ist, die beste Weide, und giebt daher auch mehr Milch als vorhin.

Dieserwegen, da in den Wintermonaten des Morgens nur Käse allein als Zubrod auf den Tisch gebracht wird, kommen nunmehr Käse und Butter zugleich darauf. Dieses Verfahren hat seinen guten Grund; indem die itzt gemachten Käse nicht wohl mehr, um der Maden willen, zur Dauer zu bringen sind, und also gar bald verspeiset werden müssen. Und da itzt zweyerley Zubrod gegeben wird: so darf beydes, der Butter und der Käse, desto weniger seyn.

Mittagsbrod. Linsen und gekochter Speck. Alter Käse, oder Schmalz, oder Oel.

Anmerkung. Daß an diesem Tage bey der Mittagsmahlzeit die Butter weggelassen, kömmt daher, weil Speck gespeiset worden. An Fleischtagen also kann die Butter des Mittags ausgesetzet werden; da man ohnehin die Ersparung der Maybutter, als einer Dauerspeise, für künftige Jahreszeiten suchen soll. Zwar ist Mondtags zuvor, nach dem Eyerkuchen, neben dem Käse auch Butter gegeben worden: es wird aber der Eyerkuchen zwar in etwas, doch nicht ganz und gar, wie Fleisch oder Speck geachtet.

Abendbrod. Habergrützsuppe, Butter und Käse.

Mittwoch.

Morgenbrod. Kofentsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Hirse und Eyerkuchen.

Abendbrod. Hirsesuppe, Butter und Käse.

Anmerkung. Da des Mittags Hirse die Vorkost gewesen, so mußte so viel davon übrig bleiben, daß davon auch die Abendsuppe konnte bereitet werden.

Donnerstag.

Morgenbrod. Mehlsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Erbsen und Pökelfleisch. Alter Käse.

Abend-

Abendbrod. Graupensuppe, Butter und Käse.

Anmerkung. Wo man bey den Mahlzeiten nicht alten Käse angesetzet hat, da ist allemal solcher Käse zu verstehen, der zwar geformet und getrocknet ist, aber nun in der wärmern Jahreszeit nicht mehr zur Dauer, oder zum Altwerden zu bringen ist. Denn der in den Wintermonaten verfertigte Käse muß noch gar sehr geschonet werden, damit in der Korn- und Heuärndte daran kein Mangel sey.

Freytag.

Morgenbrod. Erbssuppe, Butter und Käse.

Anmerkung. Von den Tages zuvor für die Mittagsmahlzeit gekochten Erbsen mußte noch so viel übrig bleiben, daß die Morgensuppe des folgenden Tages zugleich davon erhalten werde.

Mittagsbrod. Bohnensuppe und aufgebratene geräucherte Blutwurst. Butter.

Abendbrod. Heidegrützsuppe, Butter und Käse.

Sonnabend.

Morgenbrod. Kuchsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Graupensuppe, Butter und Käse.

Abendbrod. Buttermilchsuppe, Butter und Käse.

Anmerkung. Da der folgende Sonntag ein Fleischtag ist, so kann der Sonnabend wohl ohne Fleisch, Wurst und Eyerkuchen hingehen, wenn nicht das Herkommen ein andres bestimmet.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbsen und Fleisch, dergleichen im Frühjahre kein andres, als gepökeltes, mehr

seyn kann. Und wenn dieses nicht mehr vorhanden wäre, so muß es Räucherfleisch seyn.

Anmerkung. Es werden bey den Sonntagen hier nur immer die Mittagsmahlzeiten angegeben; indem man voraussetzet, daß man für die Morgen- und Abendmahlzeiten in den Häusern des Mittelmannes schon etwas gewisses eingeführet habe. Nämlich des Morgens Biersuppe, des Abends aber Bierkalteschale. Ingleichen daß des Mittags dem Gesinde, statt des Kofents, Bier zum Trinken gegeben werde.

Eine Sommerwoche im Brachmonat.

Mondtag.

Morgenbrod. Erbssuppe. Butter und Käse.

Anmerkung. Wenn des Sonntags zuvor die Vorkost der Mittagsmahlzeit dicke Erbsen gewesen: so war das Ueberbleibsel dieser Vorkost zur Morgensuppe des folgenden Tages anzuwenden.

Mittagsbrod. Grüner Kohl und Eyerkuchen. Butter.

Abendbrod. Hirsesuppe, Butter und Käse.

Dienstag.

Morgenbrod. Mehlsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Bohnensuppe, und gebratener Speck. Butter.

Abendbrod. Heidegrützsuppe, Butter und Käse.

Mittwoch.

Morgenbrod. Kuchsuppe, Schmalz und Käse.

Anmerkung. Da Tages zuvor Speck gebraten worden, so muß das davon erhaltene Schmalz, wie oben gewiesen worden, statt der Butter des Morgens gegessen werden.

Mit-

Mittagsbrod. Dicke Hirse und Eyerkuchen, Butter.

Abendbrod. Buttermilchsuppe, Butter und Käse.

Anmerkung. Wenn jetzt der Sallat in der Größe und Menge schon zu haben ist, daß davon gute Schüsseln gefüllet werden können: so muß diese Zeitspeise fast alle Abende, bald kalt, bald mit Speck oder Schmalz gebrühet, auf den Tisch kommen. Und dann fällt die Abendsuppe völlig weg, da der Sallat statt derselben seyn muß.

Donnerstag.

Morgenbrod. Kofent- oder Speisebiersuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Erbsen und Fleisch. Alter Käse.

Abendbrod. Habergrützsuppe, Butter und Käse.

Freytag.

Morgenbrod. Erbssuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Bohnensuppe und Eyerkuchen. Butter.

Abendbrod. Sallat, Butter und Käse.

Sonnabend.

Morgenbrod. Mehlsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Graupensuppe. Butter und Käse.

Abendbrod. Buttermilchsuppe. Butter und Käse.

Anmerkung. Da in diesem Monate schon sehr warme Tage einfallen, so kann die Buttermilch als Kalteschale aufgetragen werden. Auch kann an dergleichen Tagen des Mittags Kalteschale von geron-

nener Milch die Stelle der Vorkost vertreten, und das Gesinde damit erfrischet werden.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbsen und Fleisch, dergleichen geräuchert Rindfleisch, oder Schweinefleisch, seyn kann. Butter.

Eine Herbstwoche im September.

Mondtag.

Morgenbrod. Erbssuppe, Käse und Butter, oder Pflaumenmuß und Käse, wenn ersteres vorhanden ist.

Mittagsbrod. Grüner langer Kohl und Schafkaldaune. Butter oder Leinöl, wo dieses letztere gebräuchlich ist.

Abendbrod. Habergrützsuppe, Butter und Käse, oder anstatt des letztern Ertüffeln in Schalen.

Dienstag.

Morgenbrod. Kofent- oder Speisebiersuppe, Butter und Käse, oder Pflaumenmuß und Käse.

Mittagsbrod. Mohrrüben und Ertüffeln unter einander gekochet, und Eyerkuchen darneben. Butter oder Oel.

Abendbrod. Heidegrützsuppe, Butter und Ertüffeln in Schalen.

Mittwoch.

Morgenbrod. Kuchsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Gebrochene Ertüffeln und gebratener Speck. Butter oder Oel.

Abend-

Abendbrod. Gurken, wenn deren noch im Garten vorhanden sind; sonst aber Heidegrützsuppe, Butter und Käse.

Donnerstag.

Morgenbrod. Mehlsuppe, Butter und Käse, oder Pflaumenmuß und Käse.

Mittagsbrod. Erbsen und Fleisch. Alter Käse.

Abendbrod. Erbssuppe, Butter oder Oel und Ertüffeln in Schalen.

Freytag.

Morgenbrod. Erbssuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Weiße Rüben und Hering. Butter.

Abendbrod. Hirsesuppe, Butter oder Oel, und Ertüffeln in Schalen.

Sonnabend.

Morgenbrod. Mehlsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Linsen, Butter und Käse.

Abendbrod. Buttermilchsuppe, Butter oder Oel und Ertüffeln in Schalen.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbsen und Fleisch. Butter.

Eine Schlachtwoche im November.

Man nennt diejenigen Wochen auf dem Lande Schlachtwochen, die dazu bestimmet oder ausgesetzet sind, daß in denselben diejenigen Hausthiere, die im Herbste für die Haushaltung zur Mast aufgestellet gewesen, entweder alle fürs ganze Jahr, oder nur erst

zum

zum Theil, geschlachtet werden sollen. In solcher Woche kann und muß nun die Speisung, gewisser Zeitspeisen halber, einen veränderten Gang nehmen; daher ich noch eine solche Woche hinzufüge, dabey aber vornehmlich auf das in allen Häusern sodann gewöhnliche Schlachten der Speckschweine Rücksicht nehmen muß. Ich setze hiebey aber zugleich voraus, daß die Schweine, auch Rinder, am Mondtage geschlachtet, am Dienstage aber die Würste gemachet werden.

Mondtag.

Morgenbrod. Erbssuppe, Käse. Ist Streichkäse des Orts gebräuchlich, so ist solcher zu wählen.

Mittagsbrod. Sauerkohl und Eyerkuchen, Butter.

Abendbrod. Habergrützsuppe. Butter oder Oel und Ertüffeln in Schalen.

Dienstag.

Morgenbrod. Kofent- oder Speisebiersuppe. Streichkäse.

Anmerkung. Butter und Käse kommen beyde zugleich nur dann erst des Morgens wieder auf den Tisch, wenn die Feldarbeit außerhalb des Hauses und Hofes, nach geendigtem Winter, wieder ihren Anfang nimmt.

Mittagsbrod. Krüllerbsen mit darein gekochtem Speck. Butter oder Schmalz.

Abendbrod. Wurstsuppe und Wurst.

Anmerkung. Da nun die Wurstsuppe eine Zeitspeise allein ist, und hinter einander weg gegessen werden muß: so wird solche in der Schlachtwoche die Morgen- und Abendsuppe um so mehr seyn müssen, weil sie nur in einer oder der andern Woche des

Jahres

Jahres vorkömmt. Dieserhalb aber wird sie von dem Gesinde gar nicht ungern gegessen, wenn sie gleich eine Woche lang und darüber die einzige Morgen- und Abendsuppe seyn sollte. Wird aber Wurst bey den Abendmahlzeiten nach der Suppe aufgetragen, so fällt alles Zubrod weg; indem die Wurst sodann die Stelle alles Zubrodtes vertreten muß. Es ist aber in diesen Umständen die Wurst als Zubrod diejenige, die in Beuteln gekochet worden. Von dieser Beutelwurst, davon auch ein Theil in den Rauch, wiewohl nur auf kurze Zeit zu hängen ist, wird in eine Schüssel so viel hinein gethan, als zum Abendessen hinlänglich seyn kann. Man wärmet aber diese Wurst in der Schüssel, nachdem zuvor Grieben, die Krappen von dem ausgeschmolzenen Schmeere oder Schweineliesen, oben darauf geleget worden, in der Röhre des Kachelofens; und die solchergestalt aufgewärmte Beutelwurst muß anstatt der Butter aufs Brod geschmieret und gegessen werden. Es wird dadurch auf viele Wochen lang das übrige Zubrod ersparet, und weil es ein verändertes Zubrod ist, auch nicht ungern gegessen.

Mittwoch.

Morgenbrod. Wurstsuppe. Käse.

Mittagsbrod. Graupen mit Rindfleischbrühe und Selleryblättern gekochet. Ein Gericht Rindfleisch, dergleichen ein klein gehauener Rindskopf oder andres Knochenwerk, welches zum Einsalzen oder Pökeln nicht tauget, genommen wird.

Abendbrod. Wurstsuppe, Beutelwurst.

Donnerstag.

Morgenbrod. Wie am Mittwoch.

Mittagsbrod. Erbsen und frisch Rindfleisch. Alter Käse.

Abendbrod. Wie am Mittwoch.

Freytag.

Morgenbrod. Wie am Mittwoch.

Mittagsbrod. Grüner Kohl und Wurst. Butter, oder Schmalz, oder Oel.

Abendbrod. Wie am Mittwoch.

Sonnabend.

Morgenbrod. Wie am Mittwoch.

Mittagsbrod. Ertüffeln in Scheiben zerschnitten, und mit frischer Rindfleischbrühe gekochet. Wurst. Butter oder Schmalz.

Abendbrod. Wie am Mittwoch.

Sonntag.

Mittagsbrod. Rindfleisch mit Erbsen; oder, da es noch nahe an der Schlachtwoche ist, frisch Rindfleisch mit einer Reisbrühe. Butter.

Anmerkung. Wenn die zu schlachtenden Schweine nicht aus der Eichelmast sind, und daher auf einmal zu schlachten wären: so würde es vortheilhafter seyn, die Schweine aus der Hausmast in zwoen Fristen zu schlachten. Nämlich das erstemal im November; das zweytemal aber etwa gegen das Ende des Decembers, um die Zeitspeisen, Wurst und Wurstsuppe, besser und österer nutzen zu können. Denn ein Theil der Würste, nämlich die Beutelwurst, kann nur als Zeitspeise geachtet werden. So hat man auch, wenn nicht allzulange vor Weyhnachten annoch Schweine geschlachtet werden, dadurch Festbraten, die nun noch frisch

frisch seyn, und nicht aus dem Pökel oder Rauche genommen werden dürfen.

Uebrigens wird aus den hier vorgeschriebenen Formen zu ersehen seyn, daß bey weitem nicht alle Speisen darinn aufgeführet werden können. Dieses wäre viel zu weitläuftig gewesen, ob es schon gar sehr zur Bequemlichkeit angehender Hausmütter hätte dienen mögen. So können auch eben diese Formen nicht genaueste Vorschriften für alle Klassen guter Länder seyn; dergestalt, daß ihnen ganz buchstäblich nachgegangen werden müßte. Nein! sie sollen nur ein ungefährer Leitfaden seyn, woran sich eine ungeübte Hausmutter gleichsam gängeln und die etwanige Folge der Speisen in den Tagen einer Woche ersehen soll.

Dreyzehentes Kapitel.

Anschlag und Berechnung der jährlichen Gesindekost.

Es kann in vielerley Absicht sehr nützlich seyn, wenn man auf ein ganzes Jahr den bey der Gesindespeisung zu machenden Aufwand zum voraus wissen und überschlagen kann.

Die Hausmutter soll, besage des eilften Kapitels dieses ersten Theiles, um mit Zeit- und Dauerspeisen schicklich umzugehen, ihre Vorrathskammer zur rechten Zeit gefüllet haben. Wie würde sie aber dieses thun können, wenn es ihr an der Wissenschaft, Ueberschläge zu machen, fehlen sollte?

Wenn hiernächst der Hausvater mit seiner Gattinn sich ein für allemal auf den Fuß setzen wollte: daß der letztern alle Jahre, zu seiner Zeit, alles aus den

übrigen Einkünften der Wirthschaft, als ein jährliches Deputat der Gesindespeisung, zugetheilet werden sollte; wie könnte solches, ohne einen gewissen angenommenen Anschlag, wohl geschehen?

Hiernächst muß es beyden, dem Hausvater sowohl als der Hausmutter, sehr angelegen seyn, solchen Ueberschlag zu machen, um zu wissen, was aus der ganzen Summe der jährlichen Wirthschaftseinkünfte, nach Abzug des auf die Gesindespeisung zu machenden Aufwandes, der Herrschaft übrig bleiben könne? Einnahme und Ausgabe sollen ja gegen einander balanciret werden. Die Gesindespeisung aber machet in vielen Haushaltungen den meisten Theil der jährigen Ausgabe aus. Man muß daher die letztere wissen und in Anschlag bringen können.

Nun ist es freylich wohl ausgemachet, daß diese alljährige Ausgabe niemals mit mathematischer Genauigkeit angesetzet werden kann. Man muß daher mit einem solchen An- oder Ueberschlage zufrieden seyn, bey dem die allergrößte Wahrscheinlichkeit ist, daß er unter allen der treffendste seyn werde.

Und da in dem Vorhergehenden öfters ist gesaget worden, daß die Gesindespeisung von Gegend zu Gegend gar sehr abweichend und nicht einerley sey: so läßt sich auch in dieser Absicht nicht wohl bis auf die allerunfehlbarste Summe hinanrechnen; da ohnehin die mehrere oder mindere Arbeitsamkeit des Gesindes der Grund ist, daß mehr oder weniger des Orts gegessen und getrunken werde.

Dieses vorausgesetzet, muß man nun bey den allerwahrscheinlichsten Anschlägen stehen bleiben, und es der Geschicklichkeit der Hausmutter überlassen, daß sie nicht blos mit den anschlagsmäßigen Speisevorräthen auf ein ganzes Jahr auskomme; sondern auch noch einen Ueberschuß, oder so genanntes Remanet, herausbringen,

bringen, und als Erwerb ansehen könne, wodurch sie die Hauptsumma des ganzen alljährigen Wirthschaftsertrages vermehren kann und soll.

Da man aber in den vorhin abgehandelten Kapiteln der Gesindespeisung eben nicht auf schlechte Länder, sondern mehr auf Mittelländer, am meisten aber auf gute Länder gesehen hat: so sollen nur für letztere, nämlich für gute und Mittelländer, Berechnungen des zur Gesindespeisung jährlich erforderten Aufwandes aufgestellet, beurtheilet und berichtiget werden. Für Mittelländer will ich zuerst eine Berechnung hersetzen, und solche aus dem Hausvater des Herrn von Münchhausen hernehmen. Der Anschlag ist dabey immer nur auf eine Person gerichtet.

I. Berechnung der Gesindekost nach dem Hausvater I. 489. für Mittelländer.

1) Roggen, zu Brodkorn, 3 Malter $\frac{2}{3}$ Himten.
2) Gerste, 3 Himten.
3) Butter, 26 Pfund.
4) Speck, 26 Pfund.
5) Käse, 52 Stiege.
6) Zugemüse, Obst, Milch, u. dergl. zu Gelde gerechnet, 4 Thlr. 18 Mgr.
7) Für Licht und Feurung, 2 Thlr. 18 Mgr.

Alles in Summa zusammen, 31 Thlr.

Beurtheilung dieser Berechnung.

Es muß sofort einem jeden, der die vorhergehenden Kapitel der Gesindespeisung der Hausmutter durchgelesen hat, einleuchten, daß die obstehende Berechnung des Hausvaters einzig und allein nur auf Mittelländer passen könne, weil kein Waizen zu Ku-

chen und Mehlspeisen ausgeworfen ist. So ist auch nur so viel Speck, und keine andre Fleischart, in Anschlag gekommen, als eben für einen Dienstboten jährlich in Mittelländern zureichen kann.

Nun muß es nicht die Meynung des Hausvaters gewesen seyn, daß außer dem Speck gar keine andre Fleischart auf den Gesindetisch kommen solle. Denn unter dem in Anschlag gebrachten Roggen, hauptsächlich aber der Gerste, soll auch so viel mitbegriffen seyn, daß das Hühnerfutter, um Eyer zu erhalten, und solche zu Eyerkuchen anzuwenden, ingleichen Haber, eine oder die andre Gans, zum Kochfleisch oder zum Braten, aufzufüttern und zu mästen, übertragen werde.

Eben so müßte, unter dieser Berechnung beyder Kornarten, auch noch wohl so viel begriffen seyn, daß Graupen und Grütze zu Dauerspeisen, wenn keine Zeitspeisen, nach der Jahreszeit, vorhanden seyn können, gleichfalls übertragen würden.

Da aber in obstehender Berechnung das Kornmaas manchen Leserinnen unbekannt seyn kann, so ist zu wissen, daß 1 Malter 6 Himten enthalte, 1 Himte aber 1536 Par. Cub. Zoll. Oder nach dem Gewichte: Ein Himte hat 42—48 Pfund Roggen, Gerste aber 37 — 42 Pfund, Calenbergschen Gewichts.

Eine Stiege sind 20 Stück, kämen also 20 Käse auf jede Woche im Jahre. Die Größe der Käse wird aber durch den Landesgebrauch bestimmet.

Was aber das in der Berechnung ausgeworfene Licht anbelanget, so machet davon der Hausvater folgende besondre Rechnung.

Oel giebt man den Ackerknechten, ihrer zwey und zwey, alle Wochen von Nicolai bis Lichtmeß 12 Loth, 14 Tage vor Nicolai und 14 Tage nach Lichtmeß wöchentlich

chentlich 8 Loth, wobey sie füttern müssen, vor Tage Futter schneiden, Vieh putzen, und des Abends essen. Spinnemägde bekommen in kurzen Tagen wöchentlich 12 Loth und darüber. Auf 1 Person rechnet man, nebst der übrigen Kost, 2 Pfund Brod.

In Ansehung des Deputats zum Licht, könnte man so ziemlich die Rechnung für alle Länder annehmen, daher wir diese Rubrik, in den Anschlägen für gute Länder, übergehen wollen.

II. Berechnung der Gesindekost, nach Eckharts Experimentalökonomie, für gute Länder.

1) **Korn zu Brod**, 10 Scheffel; jeder Scheffel wiegt 80 Pfund. Ob nun gleich in der Mühle die Kleye abgeht, so wird sich dennoch finden, daß wegen der im Brodte befindlichen Feuchtigkeit, aus jedem Scheffel Korn accurat 80 Pfund Brod gebacken werden. Kömmt also auf jeden Tag 2 Pfund 6 Loth Brod.

2) **Gerste**, 2 Scheffel zu Mehlspeisen und Graupen, von 60 Pfund.

3) **Erbsen**, 1 halber Scheffel zum Kochen von 90 Pfund.

4) **Linsen**, 1 Viertel-Scheffel.

5) **Heidegrütze**, 1 Viertel-Scheffel.

6) **Kraut und Rüben**, ingleichen **Ertüffeln** so viel, als die Person essen will.

7) **Salz**, 1 halber Scheffel.

8) **Zu Butter, Käse und Milch** die Nutzung von einer Zehn-Thaler-Kuh, oder von einer Kuh, die 52 Pfund Butter giebt, kömmt täglich 4$\frac{1}{4}$ Loth, das Kalb aber bleibt der Herrschaft.

9) **Ein fett Schwein**, welches ausgeschlachtet 78 Pfund wiegt, kömmt wöchentlich 1$\frac{1}{2}$ Pfund,

nämlich die Woche dreymal Schweinefleisch, ausgenommen die Würste.

10) Ein Viertel von einer ausgemärzten Kuh, wiegt 52 Pfund, kömmt alle Wochen zwey Tage ½ Pfund.

11) Ein und ein halb Märzschaf, wiegt 52 Pfund, kömmt wöchentlich zwey Tage allezeit ½ Pfund.

In Betracht nun, fähret Eckhart fort, alle Tage ein halb Pfund Fleisch, satt Brod, Butter, Käse und Zugemüse in Menge, und zwar Kraut und Rüben ungemessen stipulirt worden; so werden wir uns also gewiß an unserm Gesinde nicht versündigen. Was den Trunk anlanget, wollen wir diese Verfügung machen, daß der Braumeister, bey jedem Brauen, ein Faß gut Gesindebier besonders machen, und dem Hochmeister für sein Volk so viel abliefern soll, als sie trinken wollen. Und was letztens die Leuchtung anbetrifft, soll der Hochmeister entweder jährlich 75 Pfund Oel aus unsrer Factorey, oder 2 Scheffel Rübsen dazu erhalten.

Beurtheilung dieser Berechnung.

Der Urheber dieser Berechnung war zu seiner Zeit ein Meister in der Verfertigung treffender Anschläge, wovon die angeführte und zu Jena 1754 gedruckte Experimentalökonomie desselben zeuget. Es hat mich immer sehr gewundert, daß dieses Hauptbuch in der Oekonomie so wenig bisher gekannt worden. Auf diese Ostermesse wird es, öffentlichen Berichten nach, berichtigter wieder aufgeleget werden. Da Eckhart sich in vielen Ländern umgesehen hatte, und die Oekonomie immer sein Hauptaugenmerk gewesen, so konnte er auch obstehende Berechnung ziemlich treffend, für gute Länder, abpassen. Er hatte in

in gedachter Schrift S. 181. folgendes Principium festgesetzet:

Man findet zwar Länder und Gegenden, wo dem Volke sehr elendes Essen und Trinken gegeben wird; da aber Pferde und Ochsen als unvernünftige Thiere darthun, daß, wenn selbige wacker zu fressen bekommen, auch wacker arbeiten; hingegen wenn sie nicht satt, oder nur Stroh und Heckſel erhalten, fast nicht aus der Stelle gehen wollen, auch bey so gestalten Sachen auf die letzt nicht mehr können: so wollen wir, als nunmehr in der Landwirthschaft geübte Wirthe, in Ansehung erwähnter Hindernisse, und daß wir frische, muntere, starke, gesunde Knechte und Mägde haben, welche Saat- und Aerndtenszeit, wenn es Noth thut, Tag und Nacht herzhaftig und unermüdet, die stärkste Arbeit verrichten können, zum Grunde feststellen, daß all unser Gesinde

Satt und vollauf, gut zu essen und zu trinken,
Satt und guten Lohn, alle Vierteljahre, auch
Satt und beständig gute Worte, und dann
Satt und vollauf Arbeit haben solle.

Die Berechnung aber der Eckhartischen Gesindekost, wenn solche mit der aus dem Hausvater verglichen wird, bezeuget es sofort, daß sie nur auf gute Länder gestellet sey. Auch hat Eckharts Principium, wegen der Gesindespeisung, hin und wieder in den vorhin abgehandelten Kapiteln dieses ersten Theiles der Hausmutter, seine Rechtfertigung gehabt; allwa gesaget worden, daß animalische Speisen die meiste Nahrung geben. D. Zückert aber, in seiner vortrefflichen Abhandlung von den Nahrungsmitteln, saget S. 30. also: „Es giebt Nationen, denen die Gesetze das Fleischessen ganz und gar verbieten, und die bey einer blos vegetabilischen Kost ganz gut fahren. Allein

lein es; ist doch auch wahr, daß mehrentheils die von Vegetabilien allein lebenden Menschen ungleich schwächer sind, als die, welche vom Fleischessen leben. In den katholischen Ländern bemerket man zur Fastenzeit, daß die Leute, insbesondere die Handwerker, weil sie alsdenn kein Fleisch essen dürfen, an Kräften abnehmen, und zu starken Arbeiten untüchtig sind." Gute Länder erfordern mehr Arbeit, daher auch eine bessere Gesindespeisung schon längstens daselbst eingeführet ist.

Die Eckhartische Berechnung ist noch nicht einmal für alle Klassen guter Länder passend. Denn es fehlet der Waizen darinn zu Kuchen, Suppen, Klößen und Eyerkuchen.

Auch fehlen mehr andre Artikel: Hirse, gebacken Obst, Habergrütze ꝛc. Die Würste aber sind gar weggelassen, und allein dem herrschaftlichen Tische zugeeignet worden. Da aber, wie aus den vorigen Kapiteln dieses ersten Theiles der Hausmutter zu ersehen ist, mit den Würsten allerley Art so viel auf dem Gesindetisch ausgerichtet wird: so sollen selbige, in der Berechnung der Hausmutter, nicht ausgelassen werden.

Es ist zu wenig gesaget, daß nur 80 Pfund Brod, Berlinischen Maaßes und Gewichts, denn darnach rechnet Eckhart, herauskommen sollen.

Man nimmt an, daß der Berliner Scheffel 80 Pfund Roggen enthalte, obschon in manchen Gegenden Roggen gefunden wird, der an 84—86 Pfund wiegt. Rechnet man nun in der Mühle 5 Pfund Abgang, daß 75 Pfund grob Roggenmehl übrig bleiben, so müssen ohnfehlbar 100 Pfund Brod, eher mehr als weniger, daraus gebacken werden. Es sollen daher in der Berechnung der Hausmutter nur 9 Scheffel Brodkorn, Berliner Maaßes, in Anschlag kommen.

Man

Man hätte gar bis auf 8 Scheffel herunter gehen können; man muß aber in guten Ländern hin und wieder auf fein Roggenmehl zu Suppen und Bärmkuchen, des Einbrockens des Brodtes zu Suppen, und des Einkrumens desselben zu Kalteschalen nicht zu gedenken, Rücksicht nehmen.

Von der Butter müßte auch noch wohl etwas herunter, besonders wo Pflaumenmuß und Streichkäse eingeführet sind. Man kann auf 30 — 40 Pfund herunter gehen.

Wenn alle Tage Fleisch gespeiset werden soll, so müßte man wohl, im Fall die Gesindespeisung einem Hochmeister, Verwalter oder Meyer veraccordiret würde, der Eckhartischen Rechnung nachgehen. Dafern aber eine geübte Hausmutter die Küche wohl versteht, so muß sie es durch gute und öfters veränderte Vorkosten dahin bringen, daß niemals genau ein halb Pfund Fleisch auf die Person darauf gehe. Sie kann wenigstens ganz sicher allemal 2 — 6 Loth daran fehlen lassen. Sie muß aber auch nicht alle Tage Fleisch in gewissen Jahreszeiten zu Tische bringen; sondern mit Würsten und Eyerkuchen die Stelle des Fleisches ersetzen. In sehr vielen Gegenden guter Länder muß also die Hausmutter mit dem vierten Theile des Fleischanschlages weniger auskommen, und darinn ihre Geschicklichkeit zeigen können. Die Hausmutter soll daher nur 136⅞ Pfund Fleisch, worunter die Braten auch begriffen seyn müssen, in Anschlag bringen; da der Eckhartische 182½ Pfund auf die Person jährlich besaget.

Fürs Getränke sollte doch Eckhart etwas bestimmtes angegeben haben. Er saget in einem gewissen Ideale, es solle aus der Brauerey, von jedem Brauen allemal ein Faß gut Gesindebier besonders

 gema-

gemachet, und dem Gesinde so viel Bier gereichet werden, als es immer trinken will.

Hier wäre näher zu sagen gewesen, was Gesindebier eigentlich seyn soll. Es ist nicht wohl anzunehmen, daß Eckhart solches Bier verstanden habe, wie es seyn soll, wenn es auf dem herrschaftlichen Tische getrunken wird, oder wie es aus dem Brauhause den Krügern und Schenken, von brauberechtigten Herrschaften auf dem Lande, zum Verkauf oder Ausschenken überlassen wird. Denn wider diesen Aufwand würde jede Herrschaft sich erklären, und ihn nicht einführen können und wollen. Es ist auch diese Methode des tagtäglichen und ganz unbestimmten Biertrinkens noch wohl nirgends Mode gewesen. Genug ist es, daß eigentlich so genanntes Bier in guten Ländern nur zu gewissen Zeiten, als in der Aerndte, an Sonn- und Festtagen rc. allein dem Gesinde gereichet werde.

Es hat daher Eckhart unter seinem Gesindebiere wohl nichts anders, als geringes Nachbier, oder Speisebier verstanden; wenigstens muß solche Erklärung doch angenommen werden. Aber zu allen Zeiten nichts anders als Speisebier dürfte dem Gesinde wohl nicht gefallen, und es wäre wider den urältesten Gebrauch guter Länder: da den Schnittern in der Kornärndte ordentliches Bier, eben denselben aber beym Grasmähen so genanntes Nachbier, wo nicht auch noch mancher Orten eigentliches Bier gereichet wird. Nachbier, Speise- oder Tischbier, wird auch in Mittelländern den Kornschnittern, doch fast mehr auch eigentliches Bier gegeben. Der so genannte Kofent aber in guten Ländern, welcher das gemeine Getränke des Landvolkes ist, kann daselbst beynahe schon Nachbier heißen; denn er wird so schlecht und so sehr dünne

eben

eben nicht gebrauet und getrunken, als es in Mittelländern geschieht.

Das eigentliche Bier aber ist in Deutschland, seiner Stärke nach, sehr verschieden. Und es kömmt nun hauptsächlich darauf an, welchen Grad der Stärke das Aerndtebier eigentlich haben solle.

Die so genannten März- oder Lagerbiere, die in einigen Gegenden gebrauet, und des Sommers getrunken werden, sind die allerstärksten. Sie müssen es auch seyn, weil ihre Dauer oder Währung einzig und allein von ihrer mehrern oder mindern Stärke abhängt. Biere dieser Art sind wegzulassen, wenn man andre etwas geringhaltigere haben kann. Denn sie erhitzen den Arbeiter in der Aerndte gar zu sehr; und je heißer die Tage sind, desto größer wird der Durst. Ist kein gesetzliches, oder durch Herkommen bestätigtes Maaß des Aerndtebieres eingeführet, so muß der Mann des Tages wohl an die vier bis sechs Maaße, und nach Beschaffenheit der Arbeit und Tageshitze, noch wohl mehr trinken. Hieraus muß aber nicht nur Betrunkenheit entstehen, sondern auch der Grund zu gefährlichen Krankheiten geleget werden, die auch gemeiniglich nach sehr heiß gewesenem Aerndtewetter auszubrechen pflegen. Hier ist es nun in der That dem Gesinde Wohlthat, wenn ihm ein minder starkes Bier gereichet wird, welches den Durst besser löschet, und doch auch den Abgang der Leibeskräfte zur allerschweresten Arbeit ersetzet. Denn diese Zwecke werden durch Biere letzterer Art am gewissesten erhalten; dagegen die allzustarken und sehr hitzigen Biere, durch noch vermehrtere Heraustreibung des Schweisses, mehr abmatten als stärken. Diese Biere haben zwar an und für sich, wie es der Erfahrung ganz gemäß ist, eine den abgematteten Leib des Arbeiters gar sehr stärkende Kraft. Allein der Leib muß nicht mehr,

um solcher zu genießen, in der anhaltendsten Bewegung bleiben. Denn in diesem Falle thun die so sehr starken Biere gerade das Gegentheil.

Meinen Erfahrungen zu Folge ist ein solches Aerndtebier das angemessenste, wenn von einem Scheffel Gerstenmalze eine Tonne Bier gezogen wird. Der Scheffel Malz muß 60 Pfund, die Tonne Bier aber 120 Maaß oder Quarte, Berlinischen Maaßes, enthalten. Ist man auf dem Lande berechtiget, wenigstens sein Aerndtebier brauen zu dürfen, so bleibe man bey der angegebenen Proportion. Sie ist für Herrschaft und Gesinde die vortheilhafteste, und soll nun in dem bestimmteren Anschlage der Hausmutter festgesetzet bleiben.

III. Berechnung der alljährigen Gesindekost für gute Länder, nach der Hausmutter.

1) Ein Scheffel Waizen, zu Mehlspeisen.
2) Neun Scheffel Roggen, zu Brod und Mehlspeisen.
3) Ein Scheffel Gerste, zu Graupen und Grütze.
4) Ein halber Scheffel Haber, zu Grütze.
5) Ein halber Scheffel Erbsen, zum Kochen.
6) Zwey Metzen Linsen.
7) Vier Metzen Heidegrütze.
8) Sechs Metzen gestampfte oder ausgemachte reine Hirse.
9) Drey Metzen Mohn.
10) Vier Metzen gebacken Obst.
11) Zwey Scheffel grüne reife Pflaumen zu Muß.
12) Gartengewächse, als Kraut, Rüben und Ertüffeln, so viel als eine Person des Jahres essen kann.
13) Ein halber Scheffel Salz.

14) But-

14) Butter, 40 Pfund.
15) Käse, 4 Schock.
16) Milch, 40 Quart oder Maaß, zu allerley Kuchen und Milchspeisen.
17) Schweinefleisch, worunter die geräucherten Speckseiten und Schinken, aber noch nicht die Wurst, mit begriffen, 80 Pfund.
18) Rindfleisch, 36 Pfund.
19) Allerley anderes Fleisch, als Hammelfleisch, Schöpsenfleisch, Federvieh, 20⅞ Pfund.
20) Eyer, 5 Schock.
21) Getränke, dieses soll besonders berechnet werden, nach Verschiedenheit der Zeiten und des Gesindes.

Beurtheilung dieses Anschlages.

1) Weil mit dieser Berechnung auf gute Länder, wo der Waizenbau floriret, und unter denselben wiederum auf solche gesehen wird, wo Kuchen und allerley Fladen gebacken werden: so ist ein Scheffel Waizen das wenigste, welches angeschlagen werden kann. Klöße und Eyerkuchen erfordern auch hier eben nicht Roggenmehl, wie in Mittelländern, sondern Waizenmehl. Manche Suppen desgleichen.

2) Um 730 Pfund Brod, täglich also 2 Pfund, herauszubringen, würden nicht viel über 7¼ Scheffel Roggen erfordert werden; allein es kann nicht weniger in Anschlag kommen, da man auch auf einige Kuchen von Roggenmehl, Brocken und Mehl zu Suppen, auch Krumen zu Kalteschalen, sehr rechnen muß: wenn gleich die übrige Speisung mittelst der Vorkosten so gut eingerichtet wäre, daß ein und der andre Dienstbote nicht völlig 2 Pfund Brod des Tages verzehret.

3) In

3) In guten Ländern müssen mancherley Speisen, als ein Vorzug vor Mittelländern seyn. Daher darf die Gerste zu Graupen und Grütze nicht ausgelassen werden; zumal da die Graupen eine sehr derbe und gegenhaltende Kost abgeben. **Eckhart** hat 2 Scheffel Gerste angeschlagen, aber viele andere Vorkosten weggelassen. In guten Ländern sollen aber alle Arten der Gesindekost vorräthig seyn. Hier nun in diesem Anschlage fehlet keine derselben, daher auch nur 1 Scheffel Gerste angeschlagen werden soll.

4) Habergrütze ist eine unentbehrliche Kost in guten Ländern, woraus sogar eine der besten Aerndtesuppen bereitet wird. Sie kann daher nicht weggelassen werden.

5) Weil Erbsen, nach Anweisung voriger Kapitel dieses ersten **Theils der Hausmutter**, zu Suppen und Vorkost sehr genützet werden, und unter allen Vorkosten am meisten sättigen: so kann nicht weniger als ein halber Scheffel auf die Person gerechnet werden.

6) Linsen werden nicht überall gebauet, und können weit weniger mit Bequemlichkeit gekochet und zu Folgespeisen, gleich den Erbsen, angewendet werden; weßhalb nur 2 Metzen ausgeworfen sind.

7) Heidegrütze wird auch da, wo sie nicht erbauet wird, sehr gern gegessen. Sie wird daher in guten Ländern aus der Nachbarschaft erkauft, oder gegen andere Naturalien, daran Mittelländer, die Heidekorn bauen, Mangel haben, ausgetauschet. Mittelst derselben werden die Suppen vornehmlich verändert, um die Einerleyheit derselben in etwas zu vermeiden.

8) Auch mit der Hirse wird es so gehalten. Wenn sie schon nicht irgendswo erbauet wird, pfleget man sie doch einzukaufen oder einzutauschen. Und in guten

guten Ländern, wo sie selbst etwa nicht erbauet wird, ist sie fast mehr als in Mittelländern eine sehr vorzüglich geachtete Speise. Es ist dieserwegen gar nicht zu viel, daß 6 Metzen reine Hirse auf die Person angeschlagen werden, theils zur Suppe, theils zur Vorkost.

9) Mohn wird auch zu Suppen in guten Ländern sehr gern gegessen, muß auch, wenn die Butter knapp geworden, oft die Stelle des Zubrodtes vertreten. Die davon gemachten so genannten Mohnstritzen aber sind überall Delikatesse fürs Landvolk. Man hat daher 3 Metzen für die Person in Anschlag gebracht.

10) Gebacken Obst wird als Vorkost sehr geliebet, und in guten Ländern fast unter die Delikatessen des Landmannes gerechnet. Sollte man es ihm nun daran wohl fehlen lassen?

11) Pflaumenmuß ist eine sehr gesunde Kost, und dienet vornehmlich zur Veränderung des Zubrodtes. Auch hieran soll kein Mangel in guten Ländern seyn. Er darf nicht blos als Zeitspeise im Herbste allbereit verzehret seyn. Man hat daran eine Dauerspeise auf mehr als ein Jahr.

12) In Ansehung der Gartengewächse läßt man es mit Eckharten bey dem allgemeinen Satze: so viel das Gesinde essen mag und will. Der Hausvater muß es von der Geschicklichkeit der Hausmutter erwarten, daß sie durch gute und veränderte Bereitung der Gartengewächse, als einer Zeitspeise, desto mehr der Dauerspeisen schonen, und in Ansehung letzterer einigen Ueberschuß herausbringen könne.

13) Ein halber Scheffel Salz ist eben nicht zu viel, sonderlich wenn man aufs Pökelfleisch rechnet. Wo aber in fischreichen Gegenden viele Salzfische gekochet werden, welches aber eben so oft nicht geschieht, da würde dieses Maaß des Salzes kaum hinreichen. Gesetzt aber, der halbe Scheffel Salz sey

für

für eine Person zu viel, so muß doch das übrige Gewürz, als Pfeffer und Ingwer, darunter mit begriffen seyn.

14) Butter, wenn Schmalz, Nuß und Mohn, auch Wurst zu Hülfe genommen werden, könnte noch wohl fast an die 30 Pfund herunter gesetzet werden. Da aber in einem oder dem andern nur benannten Artikel Abgang seyn könnte: so will man in Berechnung einer so täglichen Speise, als die Butter in guten Ländern ist, nicht zu wenig thun. Genug ist es, wenn die Hausmutter einige Pfunde Butter von der Gesindespeisung, wie von den andern übrigen angeschlagenen Naturalien, erübrigen und sich zum Gewinnste anrechnen kann.

15) Käse hätten etwas mehr oder weniger können aufgeführet werden. Man kann in Ansehung ihrer Zahl aber um deshalb weniger auf das ungefähre nächste Maaß kommen, indem sie in Ansehung ihrer Größe, in geringen Länderentfernungen, gar sehr von einander abgehen. Man sollte sie zwar lieber dem Gewichte nach angeben wollen, allein dieses würde auch nicht treffen, da die Handkäse bald trockner, bald feuchter, dieserhalb aber bald mehr, bald weniger schwer seyn können. Wo aber stark auf alten Käse gehalten wird, da reichet man mit selbigem weiter, als mit solchem, der weniger alt, oder noch sehr jung ist.

16) Milch, darunter ist allein süße Milch zu verstehen, weil solche in guten Ländern zu Klößen, Eyerkuchen, Suppen und Hirse sehr gebrauchet wird. Es sind daher 40 Quart das allermindeste, die angeschlagen werden können. In manchen Gegenden, wo eine gute Viehzucht ist, und sogar wohl süße Milchkalteschalen gegessen werden, sollten wohl kaum 60 Quart zureichen. Buttermilch und geronnene saure

Milch

Milch aber werden, ihres geringen Werths halber, gar nicht in Anschlag gebracht.

17. 18. 19) Wenn die Frage wäre, wie viel Fleisch soll angeschlagen werden, wenn die Gesindespeisung nicht von der Herrschaft, sondern durch einen Verwalter, Hochmeister oder Meyer, nach einem gewissen Verding, geschehen soll: so hätte man den Eckhartischen Anschlag, der $182\frac{1}{2}$ Pfund der Person jährlich zueignet, unterschrieben. Da aber der in den vorigen Kapiteln gegebene Unterricht in der Gesindespeisung lehret, wie statt des Fleisches, mit Wurst und Eyerkuchen, auch mancher gut bereiteter Vorkost, die Stelle des Fleisches ersetzet werden kann: so hat man in dem Anschlage der Hausmutter nur die Summe auf $136\frac{7}{8}$ Pfund setzen wollen. Schweinefleisch das meiste, indem darunter das Speck, als die allerunentbehrlichste Dauerspeise, begriffen ist, und daher auch das allermeiste in der Gesindespeisung thun muß. Die Wurst läßt sich dem Gewichte nach nicht so wohl angeben, und man thut in Ansehung derselben am besten, wenn man saget, daß so viel Wurst auf einen Dienstboten zu rechnen sey, als von einem großen Speckschweine gemachet werden kann. So hätte man denn über diesen Punkt doch auch etwas bestimmtes.

Rindfleisch, weil doch alle Jahre Kühe in großen Haushaltungen auszumärzen und zu schlachten sind, auch selbiges fast alle Sonntage gekochet wird, hat man an 36 Pfund gerechnet. Hievon müssen an die 80 Mahlzeiten für eine Person bestritten werden; da man es annimmt, daß eine geübte Hausmutter nicht genau täglich ein halb Pfund Fleisch verbrauchet, indem sie ihre Vorkosten gut und verändert zu kochen weiß.

Die übrigen Fleischarten müssen der Hausmutter willkührlich seyn, und will man keine derselben auf

gewisse

gewisse Pfunde setzen. Es kann bald Kalbfleisch, bald Hammelfleisch, auch wohl Hausgeflügel, nach jeden Orts eigner Lage und übrigen Umständen, unter einander bald mehr, bald weniger seyn: nur daß in Ansehung dieser drey Fleischarten, worunter auch die Braten mit begriffen sind, die ausgeworfenen $20\frac{7}{8}$ Pfund eben nicht überstiegen werden sollen. Nur wäre noch zu erinnern, daß die Pfunde des Rindfleisches da zu mindern sind, wo im Herbste viele Märzschafe geschlachtet, und eingepökelt oder geräuchert werden. Je mehr Pfund Schaffleisch also für die Gesindeküche in Rechnung kämen, desto weniger würde Rindfleisch darinn aufzuführen seyn.

Uebrigens ist noch zu bemerken, daß hier nur das Gewichte des Fleisches im frischen Zustande genommen ist, und kein Abschlag statt finden muß; wenn es z. E. in geräuchertem Zustande getrocknet, und deshalb desto weniger wiegt. Man muß dagegen rechnen, daß des Räucherfleisches, wenn es schon im Gewichte abgenommen hat, gegen das frische Fleisch zu rechnen, nicht so viel genossen werden kann, und dem ungeachtet, in geringerm Gewichte gegessen, doch mehr gegenhält, als das mehr wiegende frische Fleisch.

20) Die angesetzten 5 Schock Eyer können gar nicht gemindert werden; da bey der in vorhergehenden Kapiteln beschriebenen Speisungsart, wenn man die Wintermonate in etwas ausnimmt, die wöchentlich mehrentheils einigemal zu backenden Eyerkuchen nicht wenig Eyer erfordern. In der Aerndtezeit, Morgens und Abends, welcher Aufwand an Eyern! Daß aber so viele Eyer, hauptsächlich aber Eyerkuchen, aufzutragen erfordert wird, kömmt daher, damit der Mangel des frischen Fleisches dadurch ersetzet werden möge. Denn, ohne Eyerkuchen und frischem Fleische, müßte ja stets Pökel- oder Räucherfleisch fast

nur

nur die tägliche Speise guter Länder seyn. Wenn aber Eyerkuchen mit dergleichen nicht frischem Fleische häufig abwechseln, so werden sie gern gegessen, weil sie keine eingesalzene oder geräucherte Speise sind, deren Einerleyheit ermüden würde. In einigen Haushaltungen ist es nicht nöthig, zu Eyerkuchen sonderlich seine Zuflucht zu nehmen. Nämlich in so großen Häusern, wo fast alle Wochen Schweine oder Rinder geschlachtet werden. In diesen kann es denn wohl nach dem Eckhartschen Anschlag so ziemlich gehen, und alle Tage Fleisch gekochet werden, welches wegen des wöchentlichen Schlachtens meist immer frisch seyn kann. Da aber dergleichen Haushaltungen nur die wenigsten sind; so ist in geringern die gute haushälterische Weise angenommen worden, nur im Herbste oder Winter großes Vieh zu schlachten, und das Fleisch durch Einsalzen oder Räuchern für die folgenden Frühlings- und Herbstmonate, als Dauerspeise, zu erhalten. Hier nun ist es nöthig, wie es auch wirklich geschieht, auf Eyerkuchen sehr zu halten, und wo sie einmal eingeführet sind, auch davon nicht abzugehen; indem die Eyerkuchen eine ungleich wohlfeilere Speise, als alle Arten des Fleisches, sind.

Es könnte also nun eine Hausmutter in guten Ländern sich an diesen Anschlag wohl halten, und ihren Ueberschlag darnach machen. Sie kann zufrieden seyn, im Fall sich der Hausvater mit ihr auf einen gewissen Fuß setzen wollte oder müßte, wenn ihr alle, für eine Person des Gesindes, jährlich erforderlichen Speisevorräthe nach solcher wahrscheinlichsten Berechnung bewilliget werden. Es kömmt sodann auf ihre Fähigkeit an, in einem oder dem andern Artikel noch etwas zu erübrigen; wie es jeder klugen Hausmutter Hauptpflicht bleibet, überall anständige Ersparnisse zu suchen und sich Vortheile zu stiften.

Uebrigens merke man sich noch, daß bey dieser Berechnung Berliner Maas und Gewicht verstanden werden muß.

Berechnung des Gesindegetränkes.

1) Männliches Gesinde.

1) Einem Knecht täglich 6 Quart Bier beym Getraidemähen, auf 4 angenommene Wochen, sind in Summa 164 Quart.

2) In zwo angenommenen Wochen, da Korn geharket und eingefahren wird, zu Bierkalteschale, täglich ein halbes Quart, sind in Summa 6 Quart.

3) An Sonn- und Festtagen, des Morgens zu Biersuppen, des Abends aber zu Bierkalteschalen, auch des Mittags bey der Mahlzeit 1 Quart Bier zu trinken, jährlich 108 Quart.

4) Bey einigen andern besondern Fällen, fürs ganze Jahr 22 Quart.

5) Gesindebier, guter Kofent, oder geringes Speisebier, wie man es etwa nennen wollte, kann nach Beschaffenheit der Arbeit und Tageshitze, und damit vereinigter besondrer Speisung, nicht für jeden Tag auf ein gewisses Maas bestimmet werden; man will daher fürs ganze Jahr überhaupt rechnen, 3½ Scheffel Gerste oder Malz, wovon der Scheffel 60 Pfund wiegen soll.

6) Hopfen zu diesem Gesindegetränke 1½ Scheffel, davon der Scheffel 6 Pfund wiegt.

7) 6 Quart oder Kannen Brandtwein des Morgens an Festtagen, an Aerndtetagen beym Korn- und Grasmähen, auch bey einigen Mittagsmahlzeiten in der Kornärndte.

Beurtheilung dieser Trankrechnung.

1) Mit dem Aerndtebiere sieht man hier nicht auf Oerter oder gewisse große Haushaltungen, wo von je her

je her gewisse Maaße oder Kannen gesetzlich sind; wobey es freylich sein Bewenden haben muß. Man richtet sein Augenmerk auf solche Oerter oder Häuser, in denen den Schnittern das Bier willkührlich gegeben und getrunken wird.

Wenn, wie oben schon erwähnet worden, aus einem Scheffel Malz zu 60 Pfund eine Tonne Bier gezogen wird, so muß solches weder zu schwach noch allzustark ausfallen. Die Tonne muß 120 Quart oder Kannen enthalten, das Quart aber oder die Kanne 2 Pfund wiegen. Man nimmt, wie schon gesaget, Berliner Maas und Gewicht an; welches künftig in der Folge, ohne weiteres Erinnern, immer zu verstehen ist.

Wo starkes Korn steht, und tüchtig hinter einander weggemähet wird, da sind, zumal in heißen Tagen, 6 Quart Bier zur Stillung des Durstes und Ersetzung der abgehenden Leibeskräfte gar nicht zu viel. In guten Ländern fängt der Schnitter schon frühe um 5 Uhr an, und kann schon Vormittags fast 2 Quart Bier ausgetrunken haben. Um 2 Uhr Nachmittags muß er wieder anfangen, und meist bis zu Sonnenuntergang hin aushalten, da er denn bey der Mittagsmahlzeit und währender nachmittäglicher Arbeit die übrigen 4 Quart wohl muß zu sich genommen haben.

Es können kühle und regnichte Mähetage einfallen, an welchen das ausgeworfene Maas eben nicht draufgehen würde. Wenn aber die Temperatur zu Zeiten sehr heiß eintreten, und die Arbeit doch nicht nachgelassen werden kann: so treibt die Noth die Schnitter wohl dazu, daß sie über 6 Maas des Tages austrinken müssen; wenn sie gleich sonst ordentliche Leute sind, und von Unmäßigkeit keine Profession machen. Es müssen also dergleichen Tage in einander gerechnet werden, und sich übertragen.

Wenn aber in Mittelländern mit wenigen Maassen Aerndtebieres auszukommen ist, so liegt dieses in der Art der Arbeit. Denn Mittelländer haben weniger starkes Korn zu mähen, wozu also auch weniger Leibeskräfte erfordert werden. Die Billigkeit redet also für Schnitter in guten Ländern, wie in Ansehung der Speise, also auch in Ansehung des Getränkes.

2) Ueber den Artikel der Kalteschalen, wenn Korn geharket oder eingeführet wird, ist eben nichts sonderliches zu sagen. Nur wird vorausgesetzet, daß bey dem Korneinfahren Kalteschalen des Orts eingeführet seyn. Denn, dafern an einigen Orten Korn eingeführet wird, und solches in einem Zuge dergestalt eifrig fortgeht, daß die Pferde, außer der Mittagszeit, nicht stille stehen und fressen dürfen, da geht weit mehr Bier darauf, wenn den Knechten Bier zu trinken, in der Scheune oder auf dem Hofe, gereichet wird.

3) Es ist schon öfters in dieser Schrift erwähnet worden, daß in guten Ländern des Sonntags sowohl als an Festtagen die Morgensuppe eine Biersuppe mehrentheils sey. Ebendaselbst hat man auch für die Abende solcher Tage die Bierkalteschale, um der großen Bequemlichkeit willen, angenommen und festgesetzet. Auch ist hieselbst hergebracht, daß bey den Mittagsmahlzeiten Bier getrunken werde, welches für die Person nur 1 Maas seyn soll. Dieserhalb hat man nun fürs ganze Jahr nicht weniger als 108 Quart ansetzen können.

4) Es fallen Gelegenheiten vor, oder Arbeiten, bey denen die Herrschaft, zur Ermunterung oder Belohnung des Fleißes, dem Gesinde, statt des alltäglichen gewöhnlichen Getränkes, wohl ein oder das andre Maas gutes Bier reichen läßt; dieserhalb sind denn die 22 Quart oder Kannen gerechnet worden.

5) In guten Ländern kann doch nicht alle Tage dem Gesinde Bier gegeben werden; es muß daher nach

Abzug

Abzug der vorhin benannten Tage ein solches Getränke gehalten werden, welches etwas besser als der gewöhnliche Kofent in Mittelländern ist. Der Name dieses Getränkes kann gleichgültig seyn. Nur merke man sich, daß zur Aerndtezeit beym Kornharken und Grasmähen dieses Getränke noch etwas besser, als das sonst gewöhnliche seyn müsse. Schlägt man nun zum alljährigen Aufwande $3\frac{1}{2}$ Scheffel Malz, den Scheffel zu 60 Pfund, an; so machte solches mit den zuvor berechneten 300 Quart Bier, oder $2\frac{1}{2}$ Tonnen, jährlich 6 Scheffel Malz auf einen männlichen Dienstboten.

6) Da man den Anschlag auf braun Bier von Gerstenmalze gerichtet hat, so muß auch Hopfen dazu genommen werden. Nun hat man aber vorausgesetzet, daß, wenn es des Orts Gesetze leiden, man kein Lagerbier, als welches zugleich sehr gehopfet seyn muß, zum Aerndtebiere erwählen, sondern, wenn man dazu berechtiget ist, (und die Braufreyheit, in der Aerndte und Saatzeit, haben sogar die Bauern in der Mark Brandenburg,) ein weniger starkes Bier brauen soll. In guten Brauhäusern nimmt man den vierten Theil des Hopfens gegen das Malz. Oder das Verhältniß des Hopfens gegen das Malz ist wie 1 zu 4. Bey Lagerbieren aber, die hier nicht gemeynet sind, ist das Verhältniß des Hopfens gegen das Malz wie 1 zu 2; oder die Hälfte des Malzes muß das Maas des Hopfens zu Lagerbieren bestimmen.

7) Unter den allgemeinen Regeln zu Anfange dieses ersten Theiles der Hausmutter ist auch enthalten, daß hauptsächlich der Brandtwein, um das Volltrinken zu verhüten, dem Gesinde in einem festzusetzenden Maaße gereichet, und daraus durchaus kein willkührliches Getränke gemachet werden müsse. Welches wäre nun die rechte Dosis für eine Person? Ein Berliner Quart Brandtwein kann 19 bis 20 Doses aus-

 machen,

machen. Wir wollen aber nur 18 Abtheilungen oder Doses eines Quarts ansetzen.

Wenn man nun 24 Kornmähetage und 12 Grasmähetage annehmen wollte, an welchen alle Morgen den Knechten, zum Frühstück im Hause, Brandtwein gegeben wird: so würden nach obiger haushälterischer Abtheilung, das Quart zu 18 Doses gerechnet, 2 Quart Brandtwein zum Frühstück in der Aerndte aufgehen. Des Mittags zu 18 Aerndtemahlzeiten (denn bey allen ist er nicht überall in guten Ländern gebräuchlich,) auch 1 Quart; wiewohl die Doses bey den Mittagsmahlzeiten kleiner, als des Morgens seyn sollen, weil des Mittags bey Tische Bier getrunken wird. Ferner wird des Morgens an Festtagen, statt der gewöhnlichen sonntäglichen Biersuppe, auch Brandtwein gegeben. Für 10 bis 12 Festtage könnten nun $\frac{2}{3}$ Quart angesetzet werden; daß also bis hieher das Gewöhnliche des Brandtweins $3\frac{2}{3}$ Quart betrüge. Wenn aber zu Zeiten im Winter die Knechte allbereit um 3 oder 4 Uhr des Morgens wegfahren, dieserhalb aber, da die Suppe für das übrige Gesinde noch nicht fertig seyn kann, mit einer Dosis Brandtwein kurz und gut abgefertiget werden sollen; hiernächst auch in manchen Fällen der Hausmutter frey stehen muß, dann und wann den ausserordentlichen Fleiß des Gesindes mit einer Dosis Brandtwein aufzumuntern oder zu belohnen: so sollen ihr zu solchem Behuf noch $2\frac{1}{3}$ Quart Brandtwein passiren; daß also die ganze Summe von 6 Quart Brandtwein entstünde. In Mittelländern würden 2 oder 3 Maaß Brandtwein hinreichen. Man muß aber, wie in allen übrigen Artikeln, dabey voraussetzen, daß daselbst weniger Einkommen für die Herrschaft, und weniger Arbeit für das Gesinde statt finde.

2) Weib-

2) Weibliches Gesinde.

Da das weibliche Gesinde auch trinken muß, aber, wenigstens in der Aerndte, kein Bier erhält, so kann ein Anschlag des jährigen Getränkes für dasselbe, mit dem für das männliche Gesinde, nicht auf ebendenselben Fuß genommen werden. Es würde also auf folgende Art abzufassen seyn.

1) In zwo angenommenen Wochen, darinn Korn geharket und eingefahren wird, (denn beym Korneinfahren wird an den meisten Orten dem Knechte eine Magd zugegeben,) zu Bierkalteschale täglich ein halbes Quart, sind in Summa 6 Quart.

2) An Sonn- und Festtagen des Morgens zu Biersuppen, des Abends aber zu Bierkalteschalen, auch des Mittags bey der Mahlzeit 1 Quart Bier zu trinken, jährlich 108 Quart.

3) Bey einigen andern besondern Fällen, fürs ganze Jahr 6 Quart. Alles zusammen also eine Tonne gutes Bier.

4) Gesindebier, guter Kofent, oder wie man es sonst nennen wollte, fürs ganze Jahr überhaupt 3 Scheffel Malz, wovon der Scheffel 60 Pfund wiegen soll.

5) Hopfen zu diesem Getränke 1 Scheffel.

6) 1 Quart Brandtwein des Morgens an Festtagen oder bey mancherley Gelegenheiten.

Beurtheilung dieser Trankrechnung.

1) So gut der Knecht beym Harken und Korneinfahren Bierkalteschalen ißt, so gut muß auch die Magd die ihrige haben.

2) Die rubricirten 108 Quart Bier werden in Gemeinschaft mit den Knechten verzehret. Man muß jeder Person des weiblichen Gesindes auch ihr Recht widerfahren lassen, die vielmals um das Hauswesen

sich eben so sehr, wo nicht besser, als der Knecht verdient machen kann. **Bier ist fürs Gesinde ein Freudentrunk**, daher müssen die Mägde nirgends davon ausgeschlossen werden.

3) Obschon eine züchtige Magd eben nicht auf starkes Getränke gierig seyn soll, so ist es ihr doch zu gönnen, wenn ihr die Hausmutter auch dann und wann einen Trunk Bier reichet. Es ist immer eine Wenigkeit, wenn für diesen Artikel 6 Quart benannt werden.

4) Gesetzt, die Mägde sollten des Tages weniger, als die Knechte trinken, so ist in dieser Absicht schon genug Abschlag geschehen, wenn ihnen ein halber Scheffel weniger angerechnet worden. Man muß auch zugleich auf manche Kosentsuppe hiebey mit rechnen.

5) Wir haben vorhin den Satz angenommen, daß der Hopfen gegen das Malz sich wie 1 zu 4 verhalten solle. Eine Tonne Bier für die Magd, oder 120 Quart Bier erfordern 1 Scheffel Malz. Das übrige Getränke soll aus 3 Scheffeln Malz gezogen werden. Diese 4 Scheffel Malz müssen nun mit 1 Scheffel Hopfen gewürzet werden.

6) Die Mägde dürften sich eben nicht an den Brandtwein gewöhnen, wie es denn deren genug giebt, die keinen trinken. Da aber die Knechte an den Festtagen des Morgens keine Suppe, sondern statt derselben Brandtwein erhalten: so kann um der Mägde willen nicht besonders gekochet werden. Sie müssen daher mit den Knechten, im Frühstücken an Festtagen, Gleichheit halten. Da auch nicht selten der Fall sich ereignen kann, daß eine Magd zur Nachtzeit, oder doch so frühe vom Hause zu gewissen Verrichtungen verschickt wird, ehe die Morgensuppe zu ihrer Zeit fertig war, mithin also mit einer kleinen Dosis Brandtwein zum Frühstücke vorlieb nehmen muß: so ist fürs ganze Jahr 1 Quart Brandtwein ausgesetzet worden.

Bier=

Vierzehentes Kapitel.

Gesindespeisungsdeputat.

Wenn schon die Gesindespeisung von der Hausmutter selbst in großen Haushaltungen besorget wird, und unter ihren Augen geschieht, so können doch einige Leute in Diensten der Herrschaft seyn, die nicht mit gespeiset werden, sondern zu ihrem Unterhalte für ein Jahr etwas gewisses erhalten, welches Deputat genannt wird. So wird z. E. dem Vogt, Flurschützen oder Pfänder, Hirten, Brauer u. s. w. ein gewisses Deputat an Korn und mancherley Speisevorräthen gereichet. Da saget man denn: der Hirte oder Brauer rc. steht auf Deputat. Es ist in jeder Provinz schon etwas festgesetztes für diese Art Deputate, wornach man sich, bis auf einige Kleinigkeiten, wohl zu richten hat. Hievon will man aber in diesem Kapitel nicht reden. Es soll allein die Frage seyn von der an einen Hochmeister, Verwalter oder Meyer zu überlassenden Speisung des Gesindes, weshalb denselbigen Gesindespeisungsdeputat zu geben ist. Man will hier vornehmlich untersuchen, in welchen Fällen es gut seyn könne, sein Gesinde auf ein Speisungsdeputat zu setzen.

Wenn in manchen großen Haushaltungen viele Leute täglich gespeiset werden, so kann die Frau des Hauses nicht wohl selbst die Sorge und Aufsicht darüber bestreiten. Sie muß also eine eigene Person dazu anstellen, die man gemeiniglich eine Ausgeberinn nennt. Es kömmt sodann darauf an, daß diese Person die dazu erforderten Eigenschaften auch besitze. Diese sind aber vornehmlich Wissenschaft, Treue und Geduld.

Die Ausgeberinn muß, wenn gleich noch eine besondere Köchinn oder Küchenmagd daneben von der Herrschaft gehalten wird, die Küche verstehen, damit sie der Köchinn in allen Fällen Weisung geben könne. Sie muß ferner wissen, wie viel sie zu jeder Speise und Mahlzeit nehmen und geben soll, um zum Schaden der Herrschaft weder zu viel, noch zu Lasten des Gesindes zu wenig zu geben. Sie muß überdem in guten Ländern verstehen, mit Zeit- und Dauerspeisen schicklich hauszuhalten, und das Locale in der Speisungsfolge wohl inne haben und beobachten. Mit solcher Wissenschaft muß sie sich selbst Ansehen bey dem Gesinde zu verschaffen und immer zu erhalten wissen. Der Mangel solcher Wissenschaft aber würde ihr Verachtung zuziehen. Und, als eine Unwissende gering geschätzet, würde das Gesinde bey der Speisungsart öfters murren, klagen, und manche verdrüßliche Händel unternehmen wollen.

Auch an Treue muß es einer Ausgeberinn nicht fehlen. Sie hat, oder soll haben, das ganze Vertrauen ihrer Herrschaft. Denn ihr sind alle Vorräthe des Essens und Trinkens fürs Gesinde übergeben und anvertrauet. Die Frau vom Hause dürfte eben keine Einfältige seyn, um von einer untreuen Ausgeberinn überlistet zu werden. Eine sehr kluge Frau könnte die Betrügereyen oder heimlichen Entwendungen zwar merken, aber doch nicht zurückhalten. Denn wenn eine Ausgeberinn unredlich und zugleich listig ist, so wird sie immer Leute ihrer Art an der Hand haben, oder sich noch wohl zuziehen, welche die herrschaftlichen Speisevorräthe heimlich verschleppen und Unterhändler des Betruges seyn müssen. Dieses wird denn wohl so weit getrieben, daß zuletzt alle Maaßregeln bey Seite gesetzet, und, so zu sagen, öffentliche Plünderungen vorgenommen werden. Die zu kühn gewor-

dene

dene Haushälterinn wird fortgejaget, keine treue, weil jede Herrschaft die letzteren nicht von sich läßt, wieder gefunden; oder wenn man ja eine, aber doch nicht recht gesetzte Person wieder erlanget, so wird sie durch Kupplerinnen verführet, und da wieder angefangen wo es die vorige gelassen hat.

Endlich muß auch die Ausgeberinn keine ungedultige Person seyn. Denn in großen Haushaltungen ist nicht wenig Mühseligkeit und Last. Eine Ungeduldige wird zum öftersten, unter der sich häufenden Menge von Geschäfften, so wild und zügellos, daß sie denn am meisten Zank und Lärm im Hause anrichtet, wenn gewisse Perioden der Zeit und der Geschäffte ihre Sanftmuth und Gelassenheit unentbehrlich machen. Der Zorn und Eigensinn solcher Creaturen können nun der Herrschaft viele unangenehme Stunden machen, und verursachen, daß ihnen der Wunsch sehr angelegen wird, mit der Gesindespeisung unverworren zu seyn.

Wenn daher nun eine Herrschaft das Unglück hätte, keiner mit guten Eigenschaften begabten Ausgeberinn habhaft werden zu können; so wäre es ihr gar nicht zu widerrathen, die Gesindespeisung auf Deputat auszuthun, und solche einem Verwalter oder Meyer zu überlassen.

Es kann aber auch seyn, daß manche Hausherrschaften sehr öfters verreisen und von Hause abwesend seyn müssen. Es kann ferner seyn, daß zum allerösterften das Haus von Fremden, und deren Visiten, nicht leer sey; weshalb die Frau vom Hause der Ausgeberinn nicht nahe genug bleiben, und solche mit ihrer Autorität unterstützen und bey Ansehen erhalten kann: so wird auch eine sonst gute Ausgeberinn mit der Gesindespeisung viel Noth, in manchen Gegenden, haben können. Ich sage in manchen Gegenden;

denn

denn wenn man sich ein wenig mit einem Beobachtungsgeiste in der Welt umgesehen hat: so wird man wissen, daß das Gesinde an einem Orte immer mehr wild und verdorben sey, als an andern Orten; welche Modification aus mehr als einer Quelle den Ursprung genommen hat. Ein in mehrern Graden rohes Gesinde nun würde, unter obbeschriebenen Umständen, der Ausgeberinn das Leben sehr sauer machen, und durch Murren eine immer bessere Speisung erzwingen wollen. Die Haushälterinn würde nun entweder abdanken, oder um sich zu erhalten, die Zufriedenheit des Gesindes durch eine bessere Speisung, der Herrschaft zum Schaden, erwerben wollen. In diesem Falle wäre es nun sehr wohl gethan, einem Hochmeister, Verwalter oder Meyer Gesindeputat zu geben, um davon die Gesindespeisung zu unterhalten. Denn wenn gedachte Vorgesetzte nebst ihren Frauen selbst mit an dem Gesindetische sitzen, und mit speisen: so müßte das Gesinde, auch bey etwas schlechterer Speisungsart, vorlieb nehmen, wenn es sieht, daß die Vorgesetzten doch auch nicht besser essen und trinken. Denn in den Häusern des Mittelmannes kann auch schon daraus eine Unzufriedenheit des Gesindes mit der gewöhnlichen Kost entstehen, wenn es sieht oder weiß, daß die Herrschaft besser essen und trinken kann. Böses Gesinde strebet gar gern nach der Gleichheit.

Eben so sehr würde einer Herrschaft anzurathen seyn, das Gesinde, welches bey der Speisung ist verwöhnet worden, eine Zeitlang auf Deputat zu setzen, und es dadurch auf den alten Fuß zurück zu führen. Es kann aber eine Verwöhnung des Gesindes in der Art zu speisen aus mehr als einer Ursache entstanden seyn.

Eine der Ursachen ist diese, wenn eine oder die andre Herrschaft das Principium ergriffen hat, durch

eine bessere Gesindespeisung das Gesinde zu bessern, welches doch nicht zum Ziel führet. Das einzig solide Principium des zu bessernden Gesindes soll das Christenthum seyn. Wenn aber die Herrschaften selbst gegen die Religion nur kaltsinnig sind, so verfallen sie auf Besserungsmethoden, womit sie sich vielmals selbst sehr bestrafen.

Eckhart, den man sich in vielen Stücken zum Führer in der Haushaltungskunst wählen kann, hat eben nicht das beste Principium, zur Erweckung des guten Willens und mehrern Fleißes, angenommen, wenn er in seiner Experimentalökonomie S. 182. 183. also schreibt: „Und da es nun annoch auf das Lohn ankömmt, wie viel nämlich ein jeder jährlich bekommen soll, und uns das Ländlich, Sittlich! im Wege steht, daß nämlich an einem Orte mehr, am andern weniger Lohn gegeben wird; unser Vorhaben aber ist NB. frisch, accurat und fertig zu wirthschaften, und von jedermann Ehre, und keine Nachrede zu haben: so wollen wir uns jederzeit bey unsers gleichen Nachbarn erkundigen, was selbige ihrem Gesinde jährlich für Lohn geben, nachgehends als einen festen Grund setzen, daß

unser Hochmeister zehen Thaler mehr haben soll, als andrer Leute Hochmeister erhalten;

unsere Knechte zwey Thaler mehr, als anderer Leute ihre Knechte;

unsere Mägde einen Thaler mehr, als anderer Leute ihre Mägde;

unsere Hirten zwey Thaler mehr, als andere Hirten.

Wogegen wir denn des zuversichtlichen Vertrauens leben können, daß unser sämmtliches Gesinde sothane reichliche Vorsorge mit Dank, Treue, Gehorsam und unermüdetem Fleiß erkennen, und bey allen Begebenheiten sich bey und auf uns halten wird, und daß uns dasje-

nige

nige wenige, so wir auf jede Person das ganze Jahr nur einmal mehr geben, bey der so häufig vorfallenden täglichen Arbeit zehnfach wieder wird zu gute kommen.“ Wie weit wird man nun aber mit diesem und dergleichen Principien kommen können? Binnen einigen Jahren ist es mit einem gebesserten Lohne nichts Neues, und die Nachbarschaft, um ihre gute Dienstboten nicht zu verlieren, muß im Lohne das Nämliche thun. Und so ist alles auf dem alten Fuße. Kein gebessertes Gesinde; vielleicht durch größeres Lohn verschlimmertes, und nun zur Unterhaltung der Liederlichkeit mehr aufgelegtes Gesinde. Mit der Gesindespeisung ist es nun völlig eben so. Es ist doch nur auf eine kurze Zeit, wenn man Sitten durch Speise und Trank verbessern, und darauf die Moral gründen will. Man hat sich damit, und vielleicht auch der ganzen Nachbarschaft, geschadet, daß man Neuerungen eingeführet. In diesem Falle wäre es nun das allerzuträglichste, eine unweislich erhöhete Gesindespeisung wieder in das vorige Geleise zu bringen, wenn solche eine Zeitlang, mittelst eines Deputatgebens, dem Hochmeister oder Meyer überlassen wird.

Es kann auch wohl eine allgemeine Noth ebenfalls zuwege bringen, was obiges falsches Principium hie und da hervorgebracht hat. So war es in dem vorigen Kriege, als die junge Mannschaft überall aufgesuchet, und unters Gewehr gestellet ward. Die wenigen noch übrigen Knechte maßeten es sich an, eine bessere Speisungsart vorzuschreiben, oder sich bey der Miethung gar auszubedingen. Die Herrschaften mußten nachgeben. Haben nun letztere noch nicht zu der vor dem Kriege gewöhnlichen Speisungsart auf gute Art zurückkehren können: so müssen sie den obigen Weg, wieder einzulenken, als den kürzesten und bequemsten gleichfalls ansehen.

Auch

Auch kann es möglich seyn, daß eine Hausmutter durch Schwächlichkeiten abgehalten wird, der Gesindeküche vorzustehen, und es nach ihren Umständen eben nicht zuträglich findet, zu solchem Zweck sich eine Ausgeberinn oder so genannte Hausjungfer zu halten. In diesen Umständen nun wird sie nicht übel thun, wenn sie die Gesindespeisung auf Deputat andern überläßt.

Außer solchen und andern etwa ähnlichen Fällen wird es immer besser seyn, wenn die Hausmutter die Gesindespeisung selber besorget, oder unter ihren Augen verrichten läßt. Muß sie in der Küche seyn, und es fehlet ihr nicht an Talenten, so wird sie mit Lust die Besorgung der Gesindeküche selbst übernehmen. Auf einem einzigen und räumlichen Heerde, bey einem und ebendemselben Feuer, für den Herrn- und Gesindetisch zugleich zu kochen, oder kochen zu lassen: ist das nicht eine Ersparniß der Mühe und des Brennholzes zugleich? Wenn sie mit allen erforderten Speisevorräthen versehen, und nicht ohne Kopf ist, wird sie nicht die beste Maaße und Ordnung halten, und sich so einrichten können, daß das Gesinde zu rechter Zeit das Seine empfangen könne? Eine gesetzte und zugleich christliche Hausmutter, wird diese nicht durch ihr exemplarisches Betragen das Gesinde in Respect halten? und wenn sie selbigem das Gewöhnliche des Orts an Speise und Trank darreichet, sollte sie nicht die Zufriedenheit des Gesindes sich zu erwerben wissen? Wird nicht eine kluge und christliche Hausmutter, in Gesellschaft ihres Gatten, mit Wort und Werken an Besserung des Herzens ihres Gesindes arbeiten, und, welches die Hauptsache ist, durch eignen christlichen Wandel, Ordnung, Mäßigkeit und Fleiß in ihren Berufsgeschäfften, den Hausgenossen lieb und werth werden, und wenn sie nicht ganz Unmenschen sind,

von ihnen durch Unzufriedenheit mit der gewöhnlichen Kost nicht beleidiget werden? Und wird nicht eine kluge und zugleich christliche Hausmutter, wenn sie das Wohlverhalten und die Treue des Gesindes zuweilen belohnen will, dann und wann in Speise und Trank freywillig zwar etwas außerordentliches thun, ohne daß eine Gewohnheit oder Nothwendigkeit, sich und der Nachbarschaft zum Schaden, daraus werde? Wird sie nicht so freymüthig seyn, solches selbst ihren Leuten wohl gar zu sagen, und über diesen Punkt denenselben Belehrung und Warnung vor Mißbrauch einer freyen Güte zu ertheilen? Und sollte dieses nicht die ihr Gesinde zu religieusen Gesinnungen hinleitende Frau thun können, die selbigem, ohne innere Vorwürfe ihres eigenen Herzens, saget und sagen kann: Was wahrhaftig ist, was ehrbar, was gerecht, was keusch, was lieblich, was wohl lautet, ist etwa eine Tugend, ist etwa ein Lob, dem denket nach. Welches ihr auch gelernet, und empfangen, und gehöret, und gesehen habt an mir, das thut; so wird der Gott des Friedens mit euch seyn. Philipp. 4, 8. 9.

Des ersten Bandes

Zweyter Theil,

die Geschäffte der Hausmutter in der Küche, und für den Tisch des Mittelmannes selbst, darstellend.

Einleitung
in
die Geschäffte der Hausmutter in der Küche des Mittelmannes.

In der Küche des Mittelmannes sind vielerley Materialien, die auf verschiedene Art zur Speise zubereitet werden. Die Bereitungsart derselben aber ist meistens von derjenigen sehr unterschieden, die in der Küche des Gesindes oder des gemeinen Mannes statt findet. Sie ist aber auch derjenigen in vielen Stücken gar ungleich, die in der Küche der großen Welt eingeführet ist. Die Hausmutter in der Küche des Mittelmannes muß daher die ihn zukommende Kochart verstehen; um, wenn man so sagen darf, das Pöbelhafte in ihrer Küche sowohl zu vermeiden, als auch sich der Nachahmung der Großen in ihrer Art zu essen meistens zu enthalten.

Der Mittelmann gehöret nicht zum Pöbel; er muß daher, wie in seinem übrigen Betragen, also auch in der Küche eben nicht Pöbel seyn. Es ist ihm anständig, daß er etwas besser speise, und auf seinem Tische mehr aufgehen lasse, als der gemeine Mann; es wäre denn, daß ihn nicht sowohl der Geiz, als viele andre Umstände nöthigten, einen Curius vorzustellen.

Hält man es aber dem Mittelmanne unanständig, sich als ein Bettler oder Armer in der Küche aufzu-

 führen:

führen: so müssen ihm auch auf der andern Seite seine Vermögensumstände das Gesetz auflegen, den Aufwand der Großen in der Küche und bey der Tafel zu vermeiden. Es kömmt ihm zu, in Essen und Trinken seinen Stand nicht zu überschreiten.

Der Stolz hat öfters eben so sehr Theil, als die Lüsternheit des Gaumens, wenn hin und wieder diejenigen, die durch ihren äußerlichen Stand und Vermögensumstände nur zum Mittelstande in der Welt bestimmt waren, eine zu herrliche Tafel halten, und es darinn ihres gleichen zuvorthun. Eitelkeit ist es, wenn man glaubet, durch seine Art zu essen die Großen in der Welt einzuholen, und ihre Größe zu erreichen. Nur große Eigenschaften des Geistes und des Herzens sollten es seyn, darinn man Größe ausüben und beweisen soll. Den Gaumen aber durch die niedlichen Speisen der Großen verzärtelt zu haben, und dieserhalb die gemeinen Speisen des Mittelmannes verachten, heißt schon Unmäßigkeit oder Wollust, die gemeiniglich sehr theuer gebüßet wird. Mancher hat in seinen jüngern Jahren als ein großer Herr angefangen, und muß als ein völlig dieserhalb arm gewordener Mensch aufhören.

Sophonia, aus einem dunkeln Herkommen, hatte einen Mann geheyrathet, dessen mäßige Einkünfte es gar nicht erforderten, über das Mittelmäßige in der Küche hinauszuschreiten, und besaß so viel Eitelkeit, daß sie sich über ihres gleichen hinwegschwingen, den Tisch als eine Dame vom Stande führen, und dadurch vor den meisten ihrer Art hervorglänzen wollte. Priscillus, ihr Ehemann, war nachgebend genug, um darein zu willigen, daß sie einen Koch annehmen konnte, der ehemals in einer fürstlichen Küche gedienet hatte. Sie erlangte desto eher hierinn den Beyfall des Priscillus, da sie mit ihm eins ge-

worden,

worden, den Koch nur auf einige Jahre zu halten, um, wie sie vorgab, ihm seine Kochart abzulernen, und darauf, mittelst einer Köchinn oder Küchenmagd, der Küche selbst vorzustehen. Die Kunst des Kochs verzärtelte den Gaumen des Priscillus dergestalt, daß er bald ein vollkommner Tischwollüstling ward. Außer dem vielen Fleische und Geflügel, sahe man gemeiniglich auf seiner Tafel drey bis viererley Art Gebackenes und feine Pasteten. Alle Wochen war bey ihm großes Tractement. Und dann war mein reich thuender Mann in seiner rechten Herrlichkeit. Sophonia ließ sich durch ihre Gäste bis zur Entzückung loben, wenn man ihr vorsagte, daß ihre Pasteten unnachahmlich wären. Und sie hatte bey ihren Gastmahlen Pasteten von englischer, französischer und italiänischer Art zugleich, um jeder Zunge die Wahl zu lassen, diesen oder jenen ausländischen Kitzel nach Belieben zu fühlen. Wie lange konnte diese Thorheit währen? Nun ist Priscillus in der Nothwendigkeit, seinen Hunger mit grobem Brodte und einem ganz geringen Eyerkuchen zu stillen.

In der Küche des Mittelmannes muß, so zu sagen, die Mittelstraße gehalten, und der Sache weder zu viel noch zu wenig gethan werden. Dieserwegen müssen die seltenen und eben daher zu theuren Eßwaaren daraus verwiesen werden; oder, wenn sie ja hie und da einst sich vorfinden, so sind sie unter die Raritäten völlig zu zählen, wenn sie schon in der Küche der Großen es nicht sind. Man hat es in der erstern nur allein mit gemeinen Speisen, oder so genannter Hausmannskost, zu thun. Doch will dieses eben nicht sagen, daß keine Pasteten oder Gebackenes darinn vorkommen müßten. Nein! sie sind keine Alltagsessen bey dem Mittelmanne; aber sie können doch an gewissen mehr festlichen Tagen auch auf seinen

Tisch zuweilen kommen. Die gemeinen Speisen sind indessen bey ihm die alltäglichen und die meisten.

Es ist aber nicht genug, daß sich der Mittelmann nur an gemeinen Naturalien in seiner Küche begnügen lasse, sie müssen auch so gekochet werden, daß ihr erster natürlich guter Geschmack beybehalten werde. Z. E. das Rindfleisch hat seinen gewissen ersten Geschmack, wenn es blos mit Salze und wenigen Ingwerklauen ist gekochet worden. Dieses Fleisch kann immer von mir gekostet werden, wenn ichs auch in der Finsterniß essen, und dabey nicht sehen könnte; ob es schon auf mancherley andre Art wäre zubereitet worden. Wenn aber zu viele Gewürze, oder so genannte piquante Brühen, den ersten Rindfleischgeschmack verdränget haben: so würde ich im Finstern nicht recht sagen können, ob ich Rindfleisch, Kalbfleisch, Schöpsenfleisch oder Hirschfleisch unter den Zähnen habe. Hier ist der erste natürliche Geschmack des Rindfleisches völlig verloren gegangen.

Mit den Fischen hat es eine gleiche Bewandniß. Wenn man im Finstern Fisch essen und sagen sollte, was für welchen man ißt, so würde man gleich angeben können: es sey Hecht, Aal, Karpfen, Forelle, u. s. w. Wäre man aber nicht im Stande solches zu thun, so wäre der erste natürliche Geschmack des Fisches nicht mehr vorhanden.

Vor einiger Zeit war ich bey einer Tafel, wo unter vielen andern Essen auch mancherley Fische aufgesetzet waren. Auf Befragen des Vorlegers, von welcher Art Fische ich essen wollte, bat ich, von einem großen, mit einer holländischen Sauce übergossenen Hechte mir zu geben. Ich fieng an davon zu essen, ohne recht auf meinen Teller Acht zu haben, weil ich mit einem der mir gegenüber sitzenden Gäste sehr tief in einem Gespräche verwickelt war. Ich merkte aber,

keinen Hechtgeschmack in der Folge, und fand, daß es ein farcirter oder gefüllter Hecht war. Ich gab meinen Teller dem Bedienten, und forderte mir Aal. Auch dieser war farciret, daher ich solchen auf meinem Teller liegen ließ, ohne davon zu essen. Viele meiner Mitgäste aßen mit Appetit von diesen Fischen, und sagten mir: an dem und dem fürstlichen Hofe werden die Fische also gegessen. Ich erwiederte, daß ich, wenn ich ein Fürst wäre, auch vielleicht meine Fische so essen könnte. Als Mittelmann aber habe ich mich nur an den ersten natürlichen Geschmack jeder Speise gewöhnet. Inzwischen sey ich kein Kostverächter; und falls die farcirten Fische die einzigen Speisen der Tafel gewesen wären, so würde ich mich daran gehalten und mich davon gesättiget haben.

Mit den Vorkosten oder Gemüsen geht man in den Küchen der Großen fast am meisten dergestalt um, daß gar keine Spuren des ersten Geschmackes darinn übrig bleiben. Z. E. Sauerkohl mit Korinthen, Zimmt und Borsdorferäpfeln schmecket durchaus nicht mehr, wie der für sich allein gelassene Sauerkohl; man hat ein ganz süßes Gemüse daran. Wer solches im Finstern ißt und angeben sollte, könnte es gar leicht für einen Apfelbrey oder dergleichen nahekommendes Essen erklären. Eher und mehr ließ ich jene gräfliche Küche passiren, in welcher der Sauerkohl mit Rheinwein, ohne alle andre Zuthat, gekochet ward. Hierdurch war seinem allerersten natürlichen Geschmacke gar kein Abfall zugezogen worden.

Man kann es nun wissen, was unter dem ersten natürlichen Geschmacke einer Speise zu verstehen, und daß solcher in der Küche des Mittelmannes, so viel möglich, beyzubehalten sey. Hiemit hängt die Simplicität der Speise zusammen, welche verlanget, daß die Zusammensetzung des Vielfältigen in einer Schüssel

allein der Küche der großen Welt überlassen werde. Inzwischen ist dabey nicht gemeynet, daß z. E. das Rindfleisch nur allein aus Wasser und Salze gekochet werden solle. Nein! dieses und andre Fleischarten können mit Reis, Graupen, Merrettig, Rosinen rc. gekochet werden; man hat nur dahin zu sehen, daß das Vielfältige in einer Schüssel vermieden werde.

Damit dieses deutlicher werden möge, so will ich ein Gericht beschreiben, welches in vornehmen Küchen unter dem Namen **Potthust** bekannt ist. Man nimmt ein Stück Rindfleisch von den Ribben, und hiezu etliche Schweinefüße und Ohren, und Hammelbrust, die in Stücken zerhauen wird. Jede dieser Fleischarten muß besonders für sich allein kochen. Nun wird ein weißer Kohlkopf, oder Savoyerkohlkopf, in vier Stücken zerschnitten, in Wasser und Salz ein wenig gekochet, das Wasser rein ausgedrücket, und nachdem er abgekühlet ist, jedes Stück mit einem Bindfaden umwunden, rund umher mit Mehl bestreuet, und auf allen Seiten in Butter braun gebraten; hiernächst Mohrrüben in zierliche länglichte Stücken zerschnitten, und auch meist halb gahr gekochet. Ferner werden die Schweinefüße der Länge nach mitten durchgeschnitten, die Schweinsohren aber in ganz kleine Stücken zerschnitten, dieses alles in einem Geschirre eingeleget, das Rindfleisch in der Mitte, das andre Fleisch neben dem Gartengewächse und einer frischen Mettwurst zierlich herum geleget, dann noch ein wenig gelbbraun Mehl gemachet, und solches nebst gestoßenen Nelken, Muskatenblumen, ein wenig Salz und etwas guter Brühe daran gegeben, damit verdeckt gekochet, bis alles gahr und mürbe ist. Beym Anrichten leget man alles zierlich um das Rindfleisch herum, die in Stücken geschnittene Wurst eben so, oder oben auf. Die Sauce, damit sie nicht krümelicht

licht in die Schüssel komme, wird durch einen Durchschlag darüber gegossen, und das sehr geschätzte Gericht aufgetragen.

Nun sehe man an diesem beschriebenen Essen das Vielfältige in einer Schüssel: 1) Rindfleisch. 2) Schweinefüße und Ohren. 3) Hammelfleisch. 4) Wurst. 5) Weißer oder Savoyerkohl. 6) Mohrrüben. Man sehe aber auch zu gleicher Zeit das Mühsame und Weitläuftige in der Zubereitungsart. Mehr Simplicität bey den Speisen erleichtert zugleich die ganze Küchenarbeit, als warum es ja der Hausmutter gar sehr zu thun seyn muß; da sie nicht blos und allein Köchinn oder Aufseherinn der Küche seyn soll, sondern ihre Aufmerksamkeit über Kinder, Gesinde, und gar mancherley verschiedene Angelegenheiten, in und außer dem Hause, sich erstrecken muß.

Wenn aber Simplicität in der Küche des Mittelmannes gesuchet und geliebet wird, so muß die Hausmutter nicht in den nahe angränzenden Fehler verfallen, die Speisen in einer gewissen Einförmigkeit zu bereiten, und ihnen so zu sagen nur immer ein und eben dasselbe Kleid anzuziehen. Denn hiemit würde sie den Mangel der Aemsigkeit oder der Geschicklichkeit verrathen. Geiz oder Knickerey wollte ich es eben nicht nennen, da die veränderte Zubereitungsart einer und eben derselben Speise mehrentheils keinen größern Aufwand erfordert.

Dieser oder jener klaget, er habe sich die und die Speise so müde gegessen, daß sie ihm gleichsam widerstehe. Der Grund davon liegt alsdenn gemeiniglich in dem Verfahren der Hausmutter, die sich nicht darauf versteht, oder aus Eigensinn wohl gar nicht darauf verstehen will, das Einförmige der Kochart zu vermeiden.

Man esse einmal, ein Vierteljahr hindurch, wöchentlich zwey bis dreymal Kalbfleisch, nur immer mit Reis gekochet. Was wird in diesem Falle unzähligen Personen begegnen? Dieses, daß sie, durch solche Einförmigkeit ermüdet, sich das Essen wegwünschen, und dafür lieber mit einem Butterbrodte vorlieb nehmen würden. Und so wird es mit vielen andern Speisen gleichfalls geschehen. Ihre Einförmigkeit in der Zubereitungsart kann bey solchen Personen eine üble Wirkung haben, deren Umstände es gar wohl erlauben, daß sie mit der Einförmigkeit der zu bereitenden Speisen verschonet werden.

Der gegenwärtige Unterricht in der Küchenwissenschaft hat es nun damit zu thun, daß die Hausmutter das Allzuniedrige und Allzuhohe in ihrer Küche vermeide.

Sie findet daher Anweisung, 1) gemeine Speisen oder so genannte Hausmannskost zu bereiten. 2) Jede Speise muß wohlschmeckend gekochet werden. 3) Simplicität der Kochart muß der überhäuften Zusammensetzung des Vielfältigen in einer Schüssel vorgezogen werden. 4) Eben daher vermeidet sie das Allzumühsame in der Zubereitung der Speisen, und überläßt solches den Köchen der großen Welt. 5) Sie verfällt aber bey der Liebe zur Simplicität nicht in den Fehler der Einförmigkeit, welcher eine Folge der Knickerey, der Bequemlichkeitsliebe, mehrentheils aber des Mangels an Unterricht seyn kann.

Hausmüttern nun, die in ihren jüngern Jahren versäumet worden, wird eine Anweisung zu ihren Geschäfften in der Küche hoffentlich nicht ganz unwillkommen seyn. Denn die in Menge im Druck vorhandenen Kochbücher passen nicht wohl für den Mittelstand

Es haben sich vielmals Hausmütter gefunden, die aus dergleichen Büchern noch haben lernen wollen. Allein sie geriethen hiebey auf Abwege. Sie verfielen auf Zubereitungsarten der Speisen, die für ihren Stand allzukostbar und zu mühsam waren. Sie merkten den Fehler, und wollten daraus sich nur das System des Mittelmäßigen erbauen. Allein, es ist ihnen nicht gelungen, dieses Mittelmäßige zu treffen, und sie bringen, so zu sagen, fast lauter Karrikaturen von Speisen auf den Tisch.

Man bescheidet sich übrigens gar gern, geübten Hausmüttern Lehren und Vorschriften ertheilen zu wollen. So gesteht man auch, daß in manchen guten Häusern des Mittelstandes ganz gute Abweichungen von der in dieser Schrift vorkommenden Kochart gebräuchlich sind. Man hat es nicht darauf angefangen, alle und jede Kocharten anzugeben. Man hat nur die gemeinsten beschreiben wollen. An diesen kann eine nachdenkende Hausmutter sich genügen lassen, und das etwa fehlende sich selbst dazu denken oder erfinden.

Da in guten Häusern des Mittelstandes das Natürliche in der Art zu essen so viel möglich geliebet und beybehalten wird: so freue ich mich, daß wir von unsern Vorfahren in der Küche doch nicht sehr abgegangen sind. Ich habe in meinen jüngern Jahren alte Matronen gekannt, die mir gesaget, daß sie von ihren Müttern und Großmüttern gehöret, es sey die von mir beschriebene Kochart schon in ihren großmütterlichen Zeiten gänge und gebe gewesen. Dieses kann auch nicht anders seyn. Simplicität und Natur werden durch ein schwesterliches Band zusammengehalten. Die Natur bleibt sich gleich, und in der Küche des Mittelmannes nähert man sich, so viel möglich, der Simplicität.

Von

Von der Küche des Gesindes in guten Ländern läßt sich nicht behaupten, daß sie noch die unveränderte sey, die sie vor etwa dreyßig bis vierzig Jahren gewesen. Sie wird vielleicht noch nicht am Ende ihrer Veränderung seyn, da wir noch nicht das Ende der Gesindenoth absehen, und die Bezwingung der Ueppigkeit und des Luxus beym Gesinde durch Christenthum und religieuse Erziehungsanstalten so geschwinde nicht erwarten können; nachdem wir nun einmal zu weit davon abgekommen, und Policeyanstalten zwar überall versuchet, aber unzulänglich befunden worden sind.

Ich will aber von der Küche des Mittelmannes eben nicht behaupten, daß seit unsern großväterlichen Zeiten nicht auch schon einige weitläuftige Künsteleyen der Köche sich sollten eingeschlichen haben. Man findet schon Spuren davon. Sie sind, wie ich glaube, aber fast daher entstanden, daß man sich der Köche aus vornehmen Häusern in der Küche des Mittelmannes bey Hochzeiten, Kindtaufen und manchen andern Gelegenheiten bedienet. Die Hausmutter hat sodann solchen Köchen manches abgelernet; um so mehr, wenn der Hausvater dieses oder jenes Essen gelobet, und dessen Nachahmung von der Gattinn gewollt, oder doch wenigstens nicht gemißbilligt hat. Im Ganzen aber genommen, werden wir doch noch das meiste Alte in der Küche des Mittelmannes finden. Wenn man aber Luxus und Werthulichkeit, ohne Nachahmung der Zubereitungsart der Speisen, in der Küche der Großen belieben wollte: so kann es schon genug geschehen, wie es auch wirklich geschieht, wenn man sowohl in der Menge der aufzusetzenden auch gemeinen Speisen, als in der Beschaffenheit derselben, da immer eine vor der andern theurer ist, zu viel thun wollte.

Man muß endlich aber auch nicht denken, als ob die in dieser Schrift angewiesene Bereitungsart der

Spei-

Speisen die herrschende durch ganz Deutschland seyn könne. Ich bin nie in Oberdeutschland gewesen, daß ich allda hätte essen, und aus eigner Erfahrung die Uebereinkunft oder den Abstand sollte beurtheilen können. Ich muß aber einen ziemlichen Unterschied der Kochart in Ober- und Niederdeutschland glauben, weil mir Oberländer, mit denen ich in hiesigen Provinzen gespeiset, solches haben versichern wollen. Was aber den Obersächsischen und Niedersächsischen Kreis anbelanget, so kann ich mit mehrerer Zuverlässigkeit die Uebereinstimmung der von mir beschriebenen Kochart daselbst annehmen; da ich ehedem in den meisten und ansehnlichsten Provinzen dieser Kreise selbst gewesen, und allda gegessen habe. Doch habe ich auch dabey gefunden, daß vornehmlich in Ansehung der Fische ein ziemlicher Unterschied in den Provinzen dieser beyden Kreise obwalte. Hausmütter, die an fischreichen Strömen, Flüssen und Seen wohnen, oder daselbst gezogen sind, verstehen ganz meisterhaft, die mancherley Arten der Fische aufs wohlschmeckendste zu kochen. Daher kömmt es, daß in weniger fischreichen Gegenden uns die Fische nicht so gut schmecken; hingegen die aus diesen letztern Gegenden zu uns kommenden Fremden oder Gäste unsre gekochte Fische immer wohlschmeckender finden.

Zuletzt hätte ich noch meine Leser oder Leserinnen zu bitten, den Verfasser dieser Schrift sich nicht als einen solchen zu gedenken, der mit hausmütterlichen Geschäfften in der Küche sich befassen muß. Man hat in niederdeutscher Sprache für Männer, die sich ohne Noth, in ihrem verheyratheten Stande, mit der Küche abgeben, das Wort Pottkieker (Topfgucker), als eben keinen Ehrennamen eingeführet. Es kann auch kein Ehrenname für den Filz oder Knicker seyn, der aus übelgegründetem Argwohn einer klugen und haus-

haushälterischen Frau, wie man saget, die Erbsen in den Topf zuzählet. Und es sollte mir sehr leid seyn, wenn ich durch diese Schrift die Pottkiekerey, dieses Hauskreuz guter Gattinnen, fördern sollte. Dieses ist gar nicht mein Zweck, da der Misbrauch einer Sache den guten Gebrauch derselben nicht aufheben muß. Ich verzeihe es nur allein demjenigen klugen Manne, in der Küche nachzusehen oder nachzufragen, dem eine kindische, oder unfleißige, oder sorglose, oder verschwenderische Frau in der Ehe zu Theile geworden ist. Und dann verdienet ein so unglücklicher Mann eher Mitleid als Spott. Ich meiner Seits habe es der göttlichen Vorsehung zu danken, daß mir selbige eine so gute Gattinn zugeführet hat, bey der ich mein Essen nicht eher weiß, als bis es vor mir auf dem Tische dasteht. Ich bin daher in der Anweisung zu den Geschäfften der Hausmutter in der Küche, nur ein Kopiste der meinigen. Und wenn ich so manche gute Eigenschaften und Bestrebsamkeiten einer Hausmutter empfehle, so darf ich den Spott der Welt gar nicht fürchten. Dieser würde mich unausbleiblich verfolgen, wenn meine Welt um mich her von meiner guten Ehegattinn nicht wissen und sagen sollte: Sie ist es.

Allge=

Allgemeine Regeln.

1) Eine angehende Hausmutter muß, mit Einstimmung ihres Gatten, ein gewisses Tischsystem feststellen, dem für beständig nachgegangen werden soll.

Es wäre ein unverzeihlicher Fehler, wenn man kein so zu nennendes Tischsystem angenommen, und der Gatte hierüber mit der Gattinn nicht einverstanden wäre. In diesem Falle käme es nun auf ein Ungefähr an, ob heute eine oder mehr Schüsseln, in dieser oder jener Beschaffenheit, auf den Tisch kommen sollen.

Ein so zu nennendes Tischsystem besteht darinn, daß festgesetzet sey, wie viel Schüsseln oder Gerichte, alle oder einige Tage der Woche, auf den Tisch zu bringen sind? ob einige, oder alle Tage, Braten oder Gebackenes aufzutragen? ob für gewisse, und sich immer gleich bleibende Couverts der Tisch einzurichten, oder nach Beschaffenheit des Standes und des Vermögens, auch auf einige ungewisse Couverts täglich zu rechnen sey? im Fall ein Zuspruch eines Freundes auf dem Lande, oder die Ehre des Hausvaters es erforderte, diesen oder jenen unvermutheten Gast, er komme, oder sey wo, oder wie er wolle, zu Tische zu bitten, und Gastfreyheit wenigstens bey Tische zu beweisen.

Ein jeder Mittelmann muß sich und sein Vermögen zu Rathe ziehen, um zu bestimmen, ob er täglich den Tisch mit einer oder mehrern Schüsseln besetzen

wolle. Wohlstand und Einkünfte müssen zu gleichen Theilen entscheiden.

Hat es der Stand dieser oder jener Mittelmänner eingeführet, täglich zwey bis drey Schüsseln auf dem Tische zu haben, so sehe ich eben nicht ab, warum man den Wohlstand nicht sollte mit sprechen lassen, und aus Gründen der Sparsamkeit nur eine einzige Schüssel belieben wollen. Satt muß man sich essen. Man kann dieses an einem einzigen Gerichte thun. Es kann aber auch dieses an drey Gerichten geschehen, und sie können nach Proportion desto kleiner seyn: so wie das einzige Gericht auf dem Tische desto größer seyn muß, wenn die einzige Sättigung davon herzunehmen ist. Es kömmt nur auf eine schickliche Einrichtung der Hausmutter an, welcher drey kleine Schüsseln Speise eben nicht mehr kosten werden, als eine einzige große Schüssel, deren Maas oder Inhalt den drey kleinen Schüsseln völlig gleich kömmt.

Man möchte die Einwendung machen: daß drey oder zwey auf einander folgende Schüsseln allzuverführerisch seyn, um nicht, auf Kosten der Gesundheit, den Magen zu überladen und zu viel zu essen. Ich antworte hierauf, daß derjenige, der seine Eßbegierde nicht im Zügel halten kann, den Bauch so gut mit einem einzigen Gerichte, als mit mehrern, überfüllen kann.

Aber, wird man weiter sagen: der Diätetiker hat es schon lange widerrathen, zu vielerley Essen bey einer Mahlzeit in den Magen zu bringen, und solches Verfahren als undienlich erkläret.

Wenn überhaupt das Einerleyessen das gesündeste seyn sollte, so dürfte man sich nur an eine einzige Suppe, Tag für Tag, halten. Wer wird das behaupten wollen? Man muß schon sehr schwächlich seyn, wenn man von dem Arzte nur zu einer einzigen

Speise

Speise beständig verurtheilet und daran gebunden seyn sollte. Ist man aber gesund und munter, so kann uns das Essen verschiedener Speisen im Mittelstande nicht schaden; wenn wir uns nur vor Völlerey in Acht nehmen, und uns der Mäßigkeit befleißigen. Es kömmt überdem hiebey hauptsächlich nur auf Erziehung und Gewohnheit an, und man sieht noch heut zu Tage Könige und Fürsten bey aller Menge ihrer täglichen Gerichte alt und grau werden. Was will aber dagegen der Tisch des Mittelmannes bedeuten, dessen zwey bis drey Gerichte nie zu stark gewürzet, noch sich unter einander widrig seyn können? Z. E. eine Potage von Tauben, Hühnern oder Kalbfleisch, darauf Fische, Rindfleisch oder Braten: sind dieses unvertragsame und sehr von einander abstehende Speisen?

Ich finde es daher gar nicht nöthig, aus Gründen der Diätetik, den Mittelmann des Mittags an ein einziges Essen zu binden. Und wenn die Beschaffenheit seines Standes und Vermögens nicht dawider ist, so ists zwar noch nicht Nothwendigkeit, aber doch Wohlstand, wenn er sich durch mehr als eine Schüssel von denen, die unter ihm sind, unterscheidet.

Dieses vorausgesetzt, muß nun schlechterdings für seinen Tisch und Küche ein System seyn. Das heißt: es wird ein für allemal festgesetzet, daß so und so viel Schüsseln alle Tage, oder nur einige Tage in der Woche, Braten und Gebackenes, auf den Tisch kommen sollen.

Es würde sehr schwer seyn, einem jeden Hause hierinn das Schickliche vorzuschreiben. Die Landesgewohnheit muß eigentlich hierinn den Ausschlag geben. Denn in einigen Ländern speiset ein angesehener Bürger besser, als ein Edelmann in armen Ländern.

So können auch gewisse Umstände ein Haus nöthigen, in der Art zu speisen sich klüglich herunter zu setzen. **Damon** hat zwar eine weitläuftige Verlassenschaft seines Vaters als Erbe antreten müssen; allein es haften noch sehr viele Schulden vom Vater darauf. Er muß sich daher bey Tische sehr einschränken. Er darf nicht essen als einer seines Standes, der schuldenfrey ist. Seine Nachbarschaft weiß es, und die Klugen in derselben loben ihn.

Parsimon lebte ehedem seinem Stande ganz gemäß, wenn er täglich an die drey Schüsseln auftragen, und manchen Freund oder Gast mit speisen ließ. Der Krieg brachte ihn unglücklicher Weise um drey Theile seines Vermögens. Noch hat er nur einen Theil von vieren gerettet. Er thut wohl daran, daß er seinen Tisch, so zu sagen, reduciret. Er ißt gegenwärtig nur eine Schüssel des Mittags. Dieses ist nun sein System. Er murret nicht wider die Schickung des Höchsten. Ißt er jetzt schon schlechter als vor dem Kriege, so ist er doch ein ehrlicher Mann, und eines bessern Glücks werth.

Es wäre etwas Sclavisches, wenn die Hausmutter, zumal auf dem Lande, so strenge an ein System gebunden seyn sollte, daß sie davon nicht dann und wann müßte abgehen können. Das System würde sodann in eine Art des Hausdespotismus ausarten. Es können ganz unvorhergesehene Fälle kommen, weswegen eine Schüssel weniger zu Tische käme. Es wird aber dieses nur selten einer vorsichtigen Frau begegnen können.

Auf der andern Seite würde, bey dem Mangel eines Tischsystems, eine völlige Unordnung im Hause herrschen. Des Sonntags ein Essen, des Mondtags viere, des Dienstags wieder eines, Mittwochs desgleichen, Donnerstags und Freytags zwey oder drey,

und

und am Sonnabend zwey bis drey Braten verschiedener Art, nachdem alle vorhergehende Tage der Woche ohne Braten gewesen sind. Welche Unordnung! Und doch war dieses keine Erdichtung. Man hat Häuser gekannt, die aus Mangel eines Tischsystems ein Labyrinth waren.

Fehlet es an einem Tischsystem, so ist es dem Hausvater so wenig als der Hausmutter möglich, einen Ueberschlag zu machen, was in einer Woche, geschweige in einer längern Zeit, darauf gehen soll. Man kann, so zu sagen, keinen rechten Etat formiren. Es muß aber einer jeden Haushaltung doch sehr daran gelegen seyn, zu wissen: welcher oder der wievielste Theil der jährigen Einnahme auf den Tisch zu rechnen sey? Dieses allein ist möglich, wenn es festgesetzet ist, ob eine oder mehrere Schüsseln, ob alle Tage oder nur einige Braten und Gebackenes auf den Tisch kommen, und in der einmal angenommenen Ordnung alles so fortgehen solle?

Wenn aber ein Tischsystem empfohlen wird, so versteht es sich von selbst, daß solches nur die gewöhnlichen Mahlzeiten betreffen könne. Denn Gastmahle erfordern etwas mehrers und gehen über das Alltägliche hinaus. Ich bin gar kein Feind derselben, so wenig als es der Herr von Münchhausen in seinem Hausvater ist, und sie dieserhalb wieder mehr eingeführet wissen will; weil ehedem der Adel so manche alte Streitigkeiten bey denselben gütlich beygeleget, und schwere Processe verhütet hat. Ich werde im dritten Bande der Hausmutter vornehmlich Gastmahle, als Familienfeste, anpreisen, weil dadurch Familienglück unterhalten und befördert wird.

2) Reinlichkeit in der Küche und bey Tische muß sorgfältig beobachtet werden.

Hatte man der Hausmutter Reinlichkeit in der Gesindeküche empfohlen, so muß sie solche noch genauer für ihren eigenen, oder den herrschaftlichen Tisch, beobachten oder beobachten lassen. Man hat es damals schon gesaget, daß die Reinlichkeit eine gewisse Zierlichkeit über alle Geschäffte der Hausmutter verbreiten, und ihre Werthschätzung nie fallend machen könne. Das gemeinste und wohlfeilste Essen erhält von der Reinlichkeit einen mehrern Werth, so wie Schmuz und Unsauberkeit das an und für sich theure Gericht verderben und es unter allen Werth herabsetzen.

Ich habe einen noch lebenden Freund, der gar keinen Pudding essen kann oder will, weil er einst in der Küche eines großen Mannes gesehen hatte, daß der Koch sich mit den Lappen zuvor die Stiefeln abgewischet hatte, die er nachgehends zum Umschlag der Puddings genommen, um diese darinn zu kochen.

Und dieses ist freylich viel Unsicherheit für die Küche der Großen, daß zuweilen ein Koch (denn die meisten müssen wohl von diesem Fehler frey gesprochen werden,) sich nicht genug zur Reinlichkeit gewöhnet hat. Daher ich einst das Urtheil einer verstorbenen Freundinn gehöret: Wenn man mit Appetit bey diesem oder jenem Großen essen wolle, so müsse man sich sehr hüten, vorher in die Küche zu gehen, und die Köche anzuschauen. Ich bin nie in dieser Lage, außer in dem vorigen Kriege, gewesen. Nachher habe ich Köche von ganz musterhafter Reinlichkeit kennen gelernet, denen man ohne Gefahr des zu verlierenden Appetits in allen ihren Operationen hat zuschauen können.

Und so muß es mit jeder Hausmutter in der Küche des Mittelmannes gleichfalls seyn. Wenn ihre eigne

eigne Person sich mit der Küche beschäfftiget, so muß sie überall Schmuz oder Unreinigkeit entfernen; und wenn sie unter ihren Augen eine Küchenmagd oder Köchinn arbeiten läßt, so muß sie ihnen allen Hang zur Unsauberkeit abgewöhnen, und ihnen nicht das mindeste säuische Wesen verstatten.

Es begreift aber die allgemeine Regel der von der Hausmutter zu beweisenden **Reinlichkeit** folgende besondere Regeln in sich.

a) Jede Speise muß dergestalt in der Küche ihre Vorbereitung erhalten, daß gar nichts fremdes und zur Speise nicht gehöriges, so wenig in den Topf oder Geschirr zum Mitkochen, als in die Schüssel, und mit dieser auf den Tisch komme.

b) Kein Küchengefäß muß unrein seyn, oder als ein unreines gebrauchet werden. Um in dieser Absicht Ordnung und Genauigkeit in der Küche herrschend zu machen, so müssen nach jeder Mahlzeit Teller, Schüsseln, irdene und kupferne Küchengeschirre, von der Küchenmagd abgewaschen, gescheuert, getrocknet, und jedes an seinen Ort hingestellet werden.

c) Das Gestell, Schrank oder Repositorium der Schüsseln und Teller, muß von Zeit zu Zeit auch dergestalt rein gehalten werden, daß die dahin gestellten Gefäße, von und auf ihrem Stande, nicht wieder verunreiniget werden können.

d) Das Gestell oder Schrank eben dieser Gefäße soll nicht an einem dunkeln Orte stehen, damit der erste Hinblick den Glanz der Reinlichkeit sofort, dem Auge eines jeden in der Küche darstelle. Dieser dem Auge so gefällige Blick muß der Küchenmagd Antrieb und Selbstbelohnung ihrer Reinlichkeit, Ordnungsliebe, und des Be-

strebens um den Beyfall aller, die in die Küche kommen, werden und bleiben. Der rechte Stand der Küchengefäße ist auch ein beständiges Zuchtmittel, eine faule oder leichtsinnige Magd von Fehlern wider die Reinlichkeit abzuhalten.

e) Die Küche muß nach jedem Abwaschen der Gefäße überall gereiniget, und nirgends ein Unrath auf dem Fußboden gelitten werden. Sie soll nicht nur Besenrein gehalten, sondern auch öfters gescheuert, und mit Wasser abgespület werden, damit keine faulende Dünste aufsteigen und die Küchenluft verunreinigen mögen. In Holland ist die Küche der allerreinlichste Ort des ganzen Hauses, und ein Gast ist in seinem Lustre, wenn er von der Frau des Hauses so sehr geehret wird, daß er des Morgens in der Küche das Frühstück einnehmen, oder daselbst seinen Thee oder Kaffee trinken könne. Man ahme die holländische Reinlichkeit in der Küche wenigstens doch zur Hälfte nach!

f) Wenn von Zinn gespeiset wird, so ist es nicht genug, daß Schüsseln und Teller nach dem alltäglichen Gebrauche abgewaschen werden. Sie müssen überdem noch alle Wochen, wo nicht zweymal, doch wenigstens einmal ganz eigends gescheuert werden, damit ihr Glanz wieder hergestellet, und ihre Dunkelheit weggenommen werde. Wider diese Regel der Reinlichkeit wird in manchen Häusern der untern Klasse des Mittelmannes sehr gefehlet. Man setzet sogar Gästen öfters ganz finstre Teller vor.

g) Wenn in der Küche angerichtet, oder Speisen aufgegeben werden: so ist dahin zu sehen, daß sie auf dem Anrichtetische nicht unterwärts Unreinigkeit annehmen, und damit auf die Tafel gesetzet werden.

werden. Man muß daher die Schüsseln vor dem Hereintragen in die Stube oder Eßsaal mit einem reinlichen Tuche abwischen, und die angesetzte Asche, Kohlen oder andern Unrath abnehmen.

h) Wenn zinnerne Teller in der kältern Jahreszeit aus der Küche in die warme Stube kommen, so pflegen sie anzulaufen, und ihren Glanz zu verlieren. Dieserhalb müssen die von der Wärme angelaufenen Teller mit einem saubern Tuche oder Serviette abgewischet werden.

i) Wenn Bier- oder Weingläser aus der Kälte in die Wärme kommen, so laufen sie ebenfalls an. Sie müssen daher auch nicht auf den Tisch gesetzet werden, bevor sie mit einer reinen Serviette ausgewischet worden.

k) Die silbernen Löffel und andre silberne Tischgefäße müssen auch von Zeit zu Zeit nicht blos abgewaschen, sondern auch helle gemachet oder poliret werden. Sollten sie in der Wärme anlaufen, so muß man sie, gleich dem Zinne und den Gläsern, ebenfalls abwischen.

l) Messer und Gabeln müssen vor jeder Mahlzeit wohl geputzet und nichts dunkeles daran gelassen werden. Sind die Messer stumpf, die Gabeln aber an den Spitzen abgebrochen oder verbogen, so werden sie in Zeiten geschliffen, aufgeschärfet, und wieder gerade gebogen.

m) Wenn bey Tische von einem neuen Gerichte gegessen werden soll, so müssen die vorigen Teller weggenommen, und dafür reine gegeben werden. So bedienet man sich auch nicht zum Vorlegen solcher Löffel, die schon bey Tische gebrauchet worden. Man nimmt dazu immer reine Löffel.

n) Tischtuch und Servietten müssen, wo nicht zweymal, doch wenigstens einmal in der Woche, weiß auf den Tisch kommen. Eine gute Hausmutter hält sehr darauf, schönes und wohl in die Augen fallendes Tischgedeck zu haben, welches entweder Damast oder Drell von angenehmen Mustern ist.

o) Das Tischgedeck, oder Tischtuch und Servietten, müssen immer zusammengehören, oder eines und eben desselben Musters seyn. Dieses erfordert Ordnung und Zierlichkeit zugleich. Man kann eine Hausmutter aus dem Tischgedecke sofort beurtheilen.

p) Wenn feiner Drell das alltägliche Gedeck ist, so wird bey großen Gastereyen gemeiniglich solches leinen Damast einerley Musters seyn.

q) Das Tischgedeck, wenn es zum erstenmale weiß auf den Tisch kömmt, muß mit einer schneeweißen und glänzenden Farbe prangen. Wenn es grau und ohne Glanz erscheint, so verräth es eine schlechte Wäsche, und ein faules Plätten. Beydes machet kein gutes Vorurtheil von der Geschicklichkeit und Reinlichkeitsliebe der Frau des Hauses. Ein schönes glänzendes Tischgedeck ist gemeiniglich der Vorbote einer reinlichen Mahlzeit.

r) Wenn man allein, ohne Gäste, speiset, so pfleget man in vielen Häusern die einmal gebrauchten Tischtücher, meistens aber nur die Servietten, in einer so genannten Serviettenpresse wieder zu pressen, um das Krünkelichte, oder die Falten, wieder heraus zu bringen. Sollte ein oder der andre Gast von der Art seyn, daß man kein neues oder ganz weißes Gedeck auflegen wollte: so muß ihm wenigstens eine weiße ungebrauchte Serviette gegeben werden, weil es manchen Personen widerlich

derlich seyn kann, Servietten, die schon andre vorgehabt haben, sich vorzulegen.

s) Wenn Krebse gegessen werden, und solches ohne Verunreinigung der Hände beym Aufbrechen ihrer Schalen nicht geschehen kann: so ist es dienlich, auch schon längst eingeführet, daß auch Gästen, außer ihren feinern Servietten, sofort gröbere, aber weiße Servietten gegeben werden, so bald die Krebse aufgetragen sind. Denn die beym Krebsessen an die Serviette abgewischten Finger oder Hände hinterlassen Flecke, die durchs Waschen nicht recht wieder heraus zu bringen sind. Ein feines Tischgedeck muß also bey dem Krebsessen mittelst grober Servietten gerettet werden. Sollte eine Hausmutter vornehmeren Gästen dergleichen gröbere Servietten vorzulegen unterlassen wollen: so müssen erstere sich dergleichen ausbitten, um ein feines Gedeck ihr nicht durch eine einzige Mahlzeit zu verderben. Man wäre ihr eine gleiche Achtung bey manchen andern Speisen schuldig, z. E. wenn frische Wälschnüsse, Kirschen, Mußbrühen oder Mußtorten rc. auf den Tisch kommen. Man wische Messer und Gabel dann nicht ins Tischgedeck, und nehme lieber eine Brodrinde, um das Messer darauf abzustreichen, und die Gabel mittelst des Durchsteckens durch die Rinde zu reinigen, und lege hierauf diese Rinde auf den Teller. So ist es auch eine nicht zu verzeihende Unachtsamkeit der Gäste, wenn sie, um ein Messer abzuwischen, solches mit angesetzter Schärfe desselben dergestalt verrichten, daß die Serviette davon durchgeschnitten werde. Hierdurch ist das ganze Tischgedeck einer accuraten Hausmutter auf einmal ein ausrangirtes

Gedeck geworden. Man ist ihr allemal mehr Aufmerksamkeit schuldig.

t) Die Eßstube oder der Eßsaal erfordert, in Ansehung der Reinlichkeit, auch eine besondere Aufmerksamkeit. Man leide nichts darinn, was Speisenden und Reinlichkeitliebenden Ekel erregen kann. Keine Spinneweben an der Decke. Kein Koth oder Gassenunflath auf dem Fußboden. Keine vom Schmuze dunkle Fensterscheiben. Keine weiß gewesene, aber von Fliegenkoth schwarz gewordene Fenstergardinen. Keine von Staub grauende Wände, Stühle und andre Geräthe. Sind die Meubles schon nicht prächtig, so ist es schon genug, wenn es ihnen nur nicht an Reinlichkeit abgeht. **Mansuetus** war in der Ehe eben nicht zum Besten berathen worden. Wenn man Ehren halber bey ihm seyn, und essen mußte, so verdarb man sich gemeiniglich bey ihm die Kleider. Stühle und Wände waren fast immer nicht frey von Talg, Schmalz oder Butter. Bey aller Vorsicht kam man nicht ohne Flecken in der Kleidung wieder von ihm weg. Der Kachelofen, entweder wegen zu vielen oben angelegten Staubes, oder darauf gerathenen Fettes, dampfte bey starkem Heizen so sehr, daß man um Eröffnung der Fenster bitten mußte. Der geduldige Mann mußte im Verborgenen sein Hauskreuz beseufzen.

u) Wenn angesehene Gäste bey Tische sitzen, so muß man sie zuerst befragen, falls man es nicht sonst schon weiß, ob sie auch Käse essen, und den Geruch vertragen können. In Ansehung derer, die keinen Käse essen können, wäre es schon wider die Regel der Reinlichkeit gefehlet, wenn man alten Käse auf den Tisch setzen, und Ekel einer

ange-

angesehenen Person machen wollte. So ist es auch überall wohlgethan, wenn alter Käse, bevor er auf den Tisch kömmt, fein in der Küche abgeputzet worden. In dieser Absicht ist es auch dienlich, so viel möglich, alle Maden aus dem Käse draußen in der Küche bereits herausgebracht zu haben. Die Käseesser nehmen es zwar für bekannt an, daß alter Käse gemeiniglich nicht ohne Maden sey oder seyn könne. Allein die Maden pflegen aus dem Käse auf den ganzen Tisch umher zu springen, und es wird doch den meisten ekelhaft, wenn solche Maden in die Butter oder in andre noch auf dem Tisch stehende Assietten und Schüsseln hinein springen.

v) Die Butter, wenn sie weich und fast schmelzend geworden, ist manchen Personen ganz unleidlich und fast ekelhaft. Es muß also dahin gesehen werden, daß sie allemal hart auf den Tisch komme. Sie verändert ohnehin sofort ihren Geschmack, wenn sie zu weich geworden ist. Sie muß daher nicht eher aus dem Gewölbe oder Keller herauf getragen werden, bis sie bey Tische gegessen werden soll. Man setze die Butter oder das Gefäß nicht auf eine solche Stelle des Tisches hin, wo zuvor eine heiße Schüssel gestanden hatte. Denn hier wird sie von unten auf erwärmet, und zum Erweichen gebracht. Will es der Platz auf der Tafel nicht erlauben, so muß man einen Strohteller hinlegen, und die Butter darauf setzen. Scheint die Sonne des Sommers durch die Fenster auf den Tisch, so vermeide man den Stand der Butter da, wo sie von der Sonne getroffen wird. Zuweilen, zumal wenn man Gäste hat, muß die Butter zu lange auf dem Tische stehen, und ihre erste Härte verlieren. Wo man Eis-

gruben

gruben hat, kann man der Butter mittelst des Eises auch in der warmen Jahreszeit helfen, daß sie nicht zu frühzeitig weich, und im Geschmacke abfallend werde.

w) In unsern Tagen ist es Mode geworden, daß die Tafeln der Großen nicht ohne Obst geschlossen werden. Aus Gründen der Diätetik ist der Mittelmann Nachahmer geworden, und bestrebet sich, seinen Nachtisch bis in den Frühling hinein auch mit Obste zu verschönern. In einigen Häusern wird das Obst schon vor dem Anfang der Mahlzeit auf den Tisch gesetzet, um die gefällige Pracht der Natur dem Auge erquickend darzustellen. Da aber das einige Stunden in der warmen Stube stehende Obst matt wird, und keinen erfrischenden Geschmack ausgeben kann, so lassen andre Häuser, denen es mehr um die Erfrischung als die Augenlust zu thun ist, das Obst erst aufsetzen, wenn es eben gegessen werden soll. Hier geschieht es nun, daß das in die Wärme versetzte Obst stark schwitzet, den schönen Schein verliert, und die Schale von den Händen ganz naß befunden wird. Dieses nun zu verhüten, soll das Obst vorhin schon in einer andern warmen Stube etwas angeschwitzet, und darauf mit einer reinen Serviette abgetrocknet seyn. Hat man das so abgetrocknete Obst an einem temperirten oder kühlen Orte hingestellt gehabt, so wird man es zu seiner Zeit in die Eßstube hereinnehmen können, ohne daß es abermals an der Schale feucht und unansehnlich werden könne.

x) Es kann bey manchen Mahlzeiten nöthig seyn, daß, z. E. wenn Hammelfleisch oder Hammelbraten gegessen werden, Teller und Schüssel erwärmet, und Kohlen in einem Becken in der Stube

seyn

seyn müssen. Man hat sich sodann vorzusehen, daß mittelst der Kohlen die Luft der Eßstube nicht verunreiniget werde. Dieses würde geschehen, wenn irgend eine Kohle in der Küche mit Fett betriefet, oder ein Brand unter die Kohlen gerathen wäre. Da auch durch ein nachfolgendes Räuchern solcher Gestank oder Dampf nicht wohl in der Stube unterdrücket werden mag, so muß man mit den Kohlen außerhalb der Küche (denn in der Küche kann der Geruch nicht entschieden werden, ob er von dem Feuerheerde oder aus dem Kohlbecken sey,) stille stehen, und erforschen, ob man die Stubenluft mit den hereinzutragenden Kohlen auch nicht verderben werde.

Hat man Fremde oder Gäste bey sich, so muß man sich bey ihnen erfragen, ob sie auch ohne Kopfschmerz Kohlen vertragen können. Denn es sind einige zärtliche Personen, denen glühende Kohlen in einem verschlossenen Zimmer gar bald Kopfschmerzen oder Uebelkeiten erregen; und es ist sehr unangenehm, wenn die stillen Freuden einer Tischgesellschaft durch solchen Zufall gestöret werden. Man thut am allerbesten, wenn man das ganze Kohlbecken nicht mit Kohlen anfüllen läßt. Man lasse das ganze Becken voll Asche oder reinen Sand schütten, und oben darauf nur ein Paar Queerfinger hoch glühende Kohlen legen. Sie werden zur Erwärmung der Teller hinreichen, und in Ansehung der Gesundheit wird man, um der Wenigkeit der Kohlen willen, nun weniger zu fürchten haben. Sollte man aber, bey uneingeheizten Ofen, Kohlbecken in der Stube haben müssen, so geht man am sichersten, wenn ein Fenster geöffnet wird, um

einen Luftwechsel zu erhalten; wenn dieses etwa nicht die Zugluft untersaget.

y) In einigen Häusern kann es sich jezuweilen zutragen, daß unverhoffter Weise zu viele Gäste auf einmal da seyn, und die Teller zum jedesmaligen Abwechseln mit reinen nicht zulangen können. In diesem Falle behilft man sich damit, daß sofort währender Mahlzeit eine Magd angestellet werde, um Teller abzuwaschen, damit es nicht zum Abwechseln an reinen fehlen möge. Unter diesen Umständen geschieht es denn, daß die Magd übereilet, und die aus dem Spülfasse herausgenommenen Teller und Löffel mehr naß als trocken den Gästen präsentiret werden. Einigen Personen ist es ganz unleidlich, nasse Teller in die Hand zu nehmen, und sie mit der Serviette bey Tische nachzutrocknen. Diesem Uebelstande muß die Hausmutter dadurch zuvorkommen, daß sie der abwaschenden Magd genugsame trockne Servietten oder Tücher reichen lasse, um keine nasse Teller oder Löffel den Gästen in die Hände zu bringen. Denn man wird es in diesem Falle an manchen Fremden oder Gästen gewahr, daß sie, mit einer Art des Widerwillens am Spülwasser, die davon noch nassen Teller annehmen, oder wohl gar sich die vorigen Teller, von denen sie schon gegessen gehabt, zurück erbitten, oder aufhören zu essen. Man hat also auch in dieser Absicht der Zärtlichkeit, oder des großen Hanges zur Reinlichkeit gewisser Personen gar wohl zu schonen.

z) Wo Bediente in einem Hause gehalten werden, da sieht man sie zuweilen an dem Schenktische mit einer sehr schmuzigen Serviette, wenn es nicht noch etwas geringers ist, Gläser, Teller und Messer

Messer abwischen. Man muß dies unsaubere Verfahren der Bedienten nicht gestatten. Man muß es aber auch nicht selbst durch unterlassene Darreichung weißer und reiner Servietten verschulden, die eben nicht von der feinern Art seyn dürfen. Denn zuweilen maßen es sich die Bedienten an, das erste das beste zu ergreifen, und die feinsten Servietten zu Wischtüchern zu misbrauchen.

aa) Gewisse Hausthiere sind in manchen Häusern so verzogen, daß ihrenthalben die bey Tische erforderte Reinlichkeit sehr leiden muß. Dieses nun sind Hunde und Katzen, denen man vielmals so vielen Willen läßt, daß sie Speisen, wie man saget, beschnüffeln, und die Stuben mit keinem allzuangenehmen Geruche erfüllen. Es ist zwar ein altes Sprüchwort, oder Maxime, bey jener Nation: Il faut flatter le chien à cause de son maître ou de sa maîtresse. Man soll es aber doch nicht übertreiben, und erwägen, daß es auch Leute gebe, die dergleichen Thiere kaum in der Stube leiden, geschweige sich mit ihnen zu gemein machen können. Ihre Nase leidet in der Stube, und ihr Appetit auch bey der Speise.

Gorgonius ist ein solcher Hundefreund, daß in seinem Zimmer große und kleine Hunde ihren beständigen Aufenthalt haben. Tritt man in sein Zimmer hinein, und ist kein Tabacksschnupfer, so ist es, als wenn einen der Hundegestank wieder zurückstieße. Der Fußboden stellet eine hydrographische Mappe, oder Landkarte vor, und wem es um Album gräcum zu thun ist, der kann in diesem Zimmer seinen Specereykasten füllen. Einige kleine Hunde haben die Freyheit, auf die Tafel zu springen, und daselbst vor den Tellern

der

der Speisenden stille zu stehen, und zu warten, ob man sie will mit essen lassen, oder ihnen lieber den Teller mit der ganzen Portion übergeben. Ist ein jeder dazu aufgeleget oder gewöhnt, den Hunden so viel zu gute zu halten?

Einst waren **Hugo** und **Petronius** bey dem **Gorgonius** zu Gaste. Hugo, ein Gelehrter, war unter lauter Büchern, aber nicht unter Hunden, erzogen worden. Er war daher bey Tische äußerst furchtsam, und die Haut schauderte ihm, wenn ein zottichter Löwenhund auf dem Tische mit dem Schwanze über seinen Teller wegwedelte. In Ansehung des Ekels eben nicht abgehärtet, glaubte er nun noch überdem zugewedelte Hundeflöhe in seinen Saucen auf dem Teller zu finden. Wenn aber drey große Bullenbeißer ihm zu nahe an den Leib kamen, so konnte er sich des Aufspringens nicht erwehren. Er machte immer die Mine, entweder zu flüchten, oder Gewalt zu schreyen. **Gorgonius** merkte es. Er redete dem **Hugo** zu, der Hunde wegen außer Sorge zu seyn. **Petronius** vermeynte es noch besser zu treffen, und rieth seinem Freunde, sich nur mit den Hunden bekannt zu machen, und ihnen einen Tribut von seinem Teller zu entrichten. **Hugo** verstand sich nicht genug auf Hundeart. Denn da er zween neben ihm auflauernden Hunden einen Knochen zuwerfen wollte, so griffen beyde Bullenbeißer zugleich zu, entzweyeten sich, und fielen unter dem Tische einander an, daß **Hugo** von der Tafel nach dem Fenster zu hinsprang, um desto entfernter von dem Gebeiße zu seyn. **Petronius**, ein Landwirth, wollte Contenance zeigen, und behielt ein Glas Wein in der Hand, welches er in ganz kleinen Absätzen trank. Auf einmal entsank

sank ihm das Glas aus der Hand, und er schrie: mein Fuß! Ein Bullenbeißer hatte in der Wuth den Stiefel des **Petronius** für seinen Gegner angesehen, und durchgebissen. Schnell lief er nun zu seinem Stock und Huth, um zu einem Wundarzte zu eilen. **Hugo** folgte ihm, und beyde flohen aus einem Hause und von einer Mahlzeit, mit dem Vorsatze, nie wieder dahin zu kommen, wo der Scherz der Löwenhunde auf dem Tische, und der Ernst der Bullenbeißer unter dem Tische, beyde Gäste eine unappetitliche Mahlzeit hatten halten lassen.

Pompilius ist ein Freund von kleinen Vögeln, und hält in seiner Eßstube ein halb Dutzend Rothkehlchen, die er frey umher fliegen läßt, ob sie gleich die Meubles aufs ärgste beschmeißen und verunstalten. Das Uebelste aber ist, daß die so zahm gewordenen Thierchen auch auf dem Tische umher springen, und ihre Unsauberkeiten überall umher tragen. Er hatte von seinen besten Freunden jenes Tages einige zu Gaste, welchen die Dreistigkeit der Vögel misfiel. Sie schüchterten solche daher weg, wenn sie sich auf dem Tische wo hinsetzen wollten. Hievon ward ihr Uebel aber ärger. Denn, da die immer gescheuchten Vögel, über den Tisch hin und her fliegend, oder wohl schwebend blieben, so verunreinigten sie doch die Schüsseln und die Speisen. Die Ehegattinn des **Pompilius** nahm zwar solche Unreinigkeit wieder weg, so gut sie konnte. Wenn sie aber die Freunde ihres Mannes mit der Vorstellung trösten wollte: die Rothkehlchen fräßen in der Stube nichts schlimmes, es wären auch weder Wanzen noch Spinnen mehr da; und wir würfen doch das Gescheide der Schnepfen und Krammetsvögel

auch nicht weg: so beantworteten die Freunde diesen Discours nur mit Stillschweigen. Er war die Rede einer Dame. Was müssen sie aber gedacht haben? Sie haben den seltenen Geschmack des Freundes und der Freundinn gar nicht beneidet.

Venantius hat einen großen Raben aufgezogen. Er hat sprechen gelernet, weshalb er ihn immer um sich hat. Er ist sehr gefräßig, und da ihm allerley unter einander gegeben wird, so ist er fast immer dünnleibig, daher er die Fußtapeten sehr einbalsamiret. Hat er Gäste bey sich, so muß der Bediente gleich räuchern, und mit einer kleinen Schaufel den Koth, so gut es sich thun läßt, aufheben und heraustragen. Die Schwester des **Venantius** bat es sich neulich von ihrem Bruder aus, daß der Rabe bey ihrer Anwesenheit eingesperret werden möchte, weil sie sonst vor Ekel in der Stube nicht essen oder dauern könne.

Serenus ist ein Mann von Ansehen und Vermögen. Er hatte sich an einen gewissen **Ubalcus** gewöhnet, der wegen seiner drollichten Einfälle bey ihm die Stelle eines kurzweiligen Raths gleichsam vertreten mußte. Dieser war ein Cyniker von Profession. Wer seine Nase kränken wollte, der durfte nur in **Ubalcus** Atmosphäre gerathen. Diese war wohl deshalb unerträglich, daß er seine Wäsche Tag und Nacht so lange auf dem Leibe ohne Abwechselung trug, bis sie von selbst in Stücken zergieng. Seine allerlängsten Nägel hätten einen Harfenisten verkündigen sollen, wenn sie einerley Farbe gehabt hätten. Der Barbier kam des Jahrs nur einigemal über seinen Bart. Dieser war gemeiniglich fast einen Zoll lang, woraus man einen Juden, im dritten oder vierten Monate nach seiner Hochzeit, hätte

errathen

errathen sollen. Man hat mir gesaget: Serenus habe einst zwey junge süße Herren bey seiner Tafel nicht wenig gezüchtiget; indem er sie, von Damen entfernt, also rangiret, daß Ubalcus zwischen beyden in der Mitte gesessen; worauf Serenus gesprochen: Jeder von Ihnen wird die eine Hälfte des Ubalcus zu korrigiren haben, denn sie riechen mir zu sehr nach Eau de Lavende. Der Spott noch nicht zu Ende. Serenus hatte den jungen Herren zugerufen: Sie werden nun von den Damen aufs unvergleichlichste contrastiret. Contraria iuxta se posita magis elucescunt. Das schlimmste aber war immer, daß der Herr des Hauses die Schüsseln vor den Ubalcus hinsetzen und ihn, zum Hohn der Gesellschaft, vorlegen ließ. Das hieß doch fast der Tischreinlichkeit gespottet. Serenus ward so gestrafet, daß honnette Leute ohne höchste Noth nicht mehr bey ihm speisen wollten, wenn er seinen Ubalcus im Hause hatte. Er mußte ihn allein für sich besonders essen lassen.

bb) Man thut wohl, daß man die Kinder, wenn sie zu reden anfangen, nicht mit den Wärterinnen an den Gesindetisch, sondern an den herrschaftlichen Tisch mit sitzen und essen läßt. Doch mit der Bedingung, daß diese Kinder fein weiß und reinlich gehalten werden; damit das Auge eines Gastes, durch einen schmuzigen Anzug, nicht beleidiget werde. **Ein reinliches Kind ist eine starke Empfehlung der Hausmutter,** wobey sich von dem Kleinen sofort aufs Große schließen läßt. Es kann zwar freylich mit unsern Kleinen noch nicht so genau genommen werden. Es soll ihnen daher, über das ordinaire Tischtuch, noch eine etwas gröbere Serviette auf ihren Platz hin-

gedecket werden; damit das Tischtuch sich überall gleich bleibe, und es keinem Tischgesellschafter anstößig werde, wenn das nämliche Tischtuch des andern Tages wiederum aufgedecket wird, und auf eine andere Stelle zu liegen kömmt. Es kann Kindern begegnen, daß sie mit dem Löffel, oder wohl gar mit dem Teller, überschwanken. Die über dem Tischtuche noch liegende Serviette muß daher ersteres beschützen, und Flecken abhalten.

Wenn man Kinder reinlich hält und sie aufs allerfrüheste gewöhnet, daß sie Unreinigkeit hassen und nach Reinlichkeit streben: so sollen sie ihren Platz gar wohl an dem herrschaftlichen Tische, der Mutter zur Seite, einnehmen. Solchergestalt können die Aeltern, die sonst vielleicht ihrem Stande und Berufe nach die Kinder wenig um sich haben, selbigen doch bey Tische ein gutes Wort, in Herablassung zu ihrer Denkungskraft, mit ihnen reden und ihre Gesinnung dahin lenken, wo sie hin verlanget wird. Bey dem Gesindetische ist für unsre Kleinen viel Gefahr. Böse Geschwätze verderben gute Sitten. Es präget sich den zarten Seelen das Böse der Erwachsenen so tief ein, daß es schwer hält, solches in der Folge durch Vorstellungen wieder auszurotten. In der Kindheit ist der Mensch fast nichts, als Nachahmer der Alten.

Es wäre keine gute Tischzucht, wenn man die Kinder wollte nach Belieben in die Schüssel greifen, und sie Sudeleyen unternehmen lassen. In dem Falle wäre es gerathener, daß die Kinder gar nicht bey Tische seyn möchten.

Eben so unanständig ist es den Aeltern, wenn sie es geschehen lassen, daß ihre Kinder vom Tische nach Belieben aufstehen und wieder kommen,

und die Tischgesellschaft verunruhigen. Welcher Uebelstand, wenn Gäste vor den herumlaufenden Kindern nicht sicher seyn dürfen; daß sie, mit ihren unabgewischten und von Fett oder Brühen triefenden Händen ihnen nicht auf die Kleider fallen, und solche beschmuzen und verderben!

Ein vornehmer Kaufmann einer großen Stadt lud mich, in meinen jüngeren Jahren, zu seinen Anverwandten aufs Land zu Gaste, nachdem er mir viel Rühmens von seiner Anverwandtinn daselbst, als einer vortrefflichen Wirthinn, gemachet hatte. Ich fuhr mit ihm hinaus, und fand daselbst sehr schmuzige und ungezogene Kinder. Als Kinder schon zu dreiste oder fast frech. Die Frau des Kaufmanns hatte ein reiches stoffenes Kleid an. Von dem Tage an mußte sie es ablegen. Denn die muthwilligen Kinder hatten, vom Tische ab- und zulaufend, alle Finger so sichtbarlich darauf ausgedruckt, daß es die Frau des Kaufmanns auf den Trödel schicken und verkaufen mußte. Aus den schmuzigen und zugleich wilden Kindern ward in der Folge nichts rechtes. Sie geriethen in einen unter ihre Aeltern sehr herabgesetzten Stand hinein, in welchem sie, so zu sagen, nur als Füllsteine des menschlichen Geschlechts anzusehen waren.

3) Es muß Ordnung in der Tageszeit zum Essen gehalten werden.

So gut diese Regel für den Gesindetisch nicht aus der Acht zu lassen ist, eben so gut muß sie für den Herrschaftstisch gelten; weil sonst die Geschäffte des Hausvaters darunter leiden, und in Unordnung gerathen.

Wenn keine gewisse Eßstunde gesetzet und gehalten wird, wie läßt sich da wohl eine schickliche Eintheilung der Tageszeit machen; da man den Anfang der Eßstunden nicht in seiner Gewalt haben, und die andern Tagesstunden nicht darnach ordnen oder abpassen könnte? Und doch finden sich unzählige Häuser auf dem Lande (denn in Städten muß es mehrentheils schon genauer mit der Eßstunde gehalten werden), in denen der Hausvater es nie mit Gewißheit des Morgens sagen kann: ob er heute eine Stunde früher oder später, als Tages zuvor, sein Mittagsessen werde bereitet finden?

Wenn das Gesinde von der Mittagsmahlzeit aufsteht, und alsdenn erst der Herr sich zu Tische setzet: so kann ersteres gar leicht sich solche Unordnung zu Nutze machen, und die Zeit vertrödeln; weil es weiß, der Hausvater ist noch nicht satt, und kann daher nicht nachsehen, ob jeder Dienstbothe an seine Arbeit gegangen sey. Gesetzt auch, der Herr kann seine Unteraufseher über das Gesinde halten, so schaffet es doch mehr Furcht, wenn das Auge und die Gegenwart des Herrn die Leute anhält, von der Säumigkeit oder Langsamkeit zur Arbeit zurück zu kehren.

Es können ja wohl Tage kommen, an denen eine Mittagsmahlzeit nicht mit dem Glockenschlage angefangen wird. Dieserhalb ist die Hausmutter noch nicht als eine Unordentliche zu tadeln. Nur dieses ist der Fall, wenn überhaupt durchgängig Tag für Tag Unordnung herrschet, und der Hausvater nicht sagen kann: Meine ordinaire Eßstunde ist um eilf oder zwölf Uhr. Kann er dieses nicht sagen, so ist bey ihm keine Ordnung in der Tageszeit zum Essen, und er dürfte lieber sprechen, wenn es nur mit Anstand geschehen könnte: Ich esse, wenn meine Frau will.

Ich habe Männer gekannt, welche von der Unordnung in der Tageszeit zum Essen ordentliche Brandtweinstrinker oder Säufer zufälliger Weise geworden sind. Vor ihrer Verheyrathung waren sie Muster der Enthaltsamkeit von starkem Getränke. Sie geriethen in der Ehe an Gattinnen, deren Eigensinn, Bequemlichkeitsliebe, und Mangel an Küchenwissenschaft, ihnen das Mittagsmahl bald früher bald später, aber immer so spät nach der täglichen Mittagsstunde finden ließ, daß der Hunger sie zwang, um aushalten zu können, ein Butterbrod zu essen. Um dabey etwas Warmes im Leibe zu haben, ward ein Glas Brandtwein oder Liqueur dazu getrunken. Zum alleröstersten, von Verrichtungen außer dem Hause weggerufen, konnten sie nicht ihre Mittags- oder vielmehr Nachmittagsmahlzeit abwarten. Um nun ein Surrogat einer ordentlichen Mahlzeit zu haben, und die Geschäffte außerhalb des Hauses ausrichten zu können, ward der Magen mit Brandtwein und Brod gesättiget. Nun ward Gewohnheit aus dem Brandtweintrinken. Immer eine Art der Uebelkeit, wenn dies Getränke dem Magen vorenthalten ward. Nun endlich alle Stunden ein Schluck: der Uebergang zur völligen Säuferey und täglichem Taumel. Die Männer wurden ein Spott der Welt, nachdem sie, in ihrem ledigen oder unverheyratheten Stande, Ehre und Ansehen gehabt hatten. Hatte gleich bey einem und dem andern die zu sehr verspätete Mittagsmahlzeit den Brandtweinssäufer noch nicht graduiret oder vollendet: so war sie doch der erste Anlaß gewesen. Grillen oder Kummer über unordentliche weibliche Oekonomie, vom Herzen weg zu trinken, hatte den Säufer zu seiner hohen Stufe hinauf geleitet; wie man alle Tage Menschen sieht, die jedes starke Getränke dazu misbrauchen, um Grillen, Kleinmuth und Traurigkeit zu verjagen.

Pelagia ist eine Frau, die von der Mutter nie zu ernsthaften Geschäfften angeführet worden. Sie kam ganz unwissend in den Haus- und Ehestand, und hat es nach einer zehenjährigen Ehe noch nicht recht zu Herzen genommen, ihrem Hause wohl vorzustehen. Sie weiß keinen Morgen recht, was sie für Speisen des Mittags auftragen wolle. Sie vertändelt ihre Vormittage mit sehr entbehrlichen Kleinigkeiten. Die Küchenmagd muß ihr immer gegen neun oder zehn Uhr erst Vorstellung thun, daß es Zeit sey, an die Bereitung der Mittagsmahlzeit zu denken. Sie wird öfters, diese geduldige Magd, mit Scheltworten zurück gewiesen, und muß obendrein von dem Hausvater auch noch üble Worte hören, der nur auf den Sack schlagen darf, wenn er den Müller meynt. Die Küchenmagd hat der Gebieterinn endlich den Küchenzettel abgequälet. Sind es bereitsame Speisen, so geht es noch an, daß die Mahlzeit gegen halb ein Uhr fertig sey. Sind es aber keine bereitsame Speisen, die also Zeit und Mühe zum Gahrkochen erfordern, so muß man sich bis zwey Uhr hin gedulden, ehe das Essen auf den Tisch kömmt. Pelagia ist des Morgens immer im Hause die letzte mit Aufstehen. Bis zehn Uhr geht sie nicht aus der Stube, denn sie ist noch im Nachthabit. Meist bis zwölf Uhr ist sie vor der Toilette. Der Kopfputz nimmt hier die meiste Zeit hinweg, und darüber kann sie ihren Spiegel nicht oft genug zu Rathe ziehen. Sie kömmt zu keiner Standhaftigkeit, und was ihr itzt gefiel, sitzt ihr ein Paar Minuten darauf nicht zu Danke. Sie verändert nicht nur die Haarlocken, sie will auch obendrein etwas neues erfinden. Nun kömmt sie, wie sie des Tages seyn will. Es ist zwölf Uhr, wenn sie in die Küche hinein tritt. Sie ordnet an, nach ihrer Art, und giebt Befehle. Sie eilet zurück nach der Toilette,

und untersuchet vor dem Spiegel abermals den Anzug; bis sie zuletzt von der Küchenmagd heraus gerufen wird, um die Speisen zu kosten. War Pelagia deshalb Hausmutter geworden, daß ihr tändelnder Putz die täglichen Mittagsmahlzeiten, in Ansehung der Tageszeit, so aufs Ungewisse setzen sollte?

Marcellina hält sehr auf Lectüre, und hat sich eine ganz artige Bibliothek errichtet, die sie von Zeit zu Zeit immer vermehrter machet. Hiernächst hält sie mehr Journale, als mancher Gelehrter halten oder lesen kann. Sie hat kein Pensum, wie viel und wie lange sie lesen will. Ihre Vormittagsstunden sind für sie die ruhigsten im Hause. Sie sind daher ihrem Lesen gewidmet. Es begegnet ihr die meiste Zeit, daß sie vom Lesen nicht aufhören und sich mäßigen kann. Hierüber muß bey ihr die Küche leiden. Sie ist nicht in so glücklicher Lage wie Pelagia, daß sie sich eine Küchenmagd oder Köchinn halten kann. Das meiste soll durch ihre eigne Hand gehen. Marcellinus, ihr Ehemann, hat ihr den Lesegeschmack beygebracht. Die Klugheit schien ihn darinn zu rechtfertigen. Denn er bemerkte an ihr den Ansatz zu einer den meisten Ehemännern unleidlichsten Passion. Diese vermeynte er durch eine andre zu bekriegen und zu tödten. Das Kunststück ist nicht fehl geschlagen. Allein Marcellinus muß darüber schlecht essen. Er bekömmt aber auch zum Schaden seiner Haushaltung sein Essen nie zur rechten Zeit. Wenn Marcellina so fortfährt, so muß sie sich und ihren Ehemann arm lesen.

Es mag unentschieden bleiben, ob man die Porphyria leichtsinnig oder nachlässig nennen solle. Ihr Fehler ist, daß sie als eine Landwirthinn ihre Vorrathskammern nicht zur rechten Zeit füllet und den Abgang ersetzet. Porphyrius, der muntre Ehemann, sorget so ziemlich für alles. Er bekümmert

sich mit um die Küche, und sorget und saget des Tages zuvor, was für Flügelwerk auf morgen noch heute geschlachtet, oder welcherley Fleisch von größern Thieren, zum Kochen oder Braten, für den folgenden Tag angeschaffet und vorbereitet werden solle. Porphyria sieht alles dieses nicht ungern. Mit dieser Fürsorge des gleich muntern und geduldigen Ehegattens sollte sie doch eine gewisse Tageszeit für die Mahlzeiten treffen, und beobachten können. Nichts weniger als dieses. Einige Tage gehts so ziemlich. Allein die meisten Tage sind für den Porphyrius Tage der Geduld. Er kann, bey seinen übrigen ganz mühsamen Geschäfften, doch auch nicht alle Kleinigkeiten übersehen. Heute fehlet eine Semmel, zum Einbrocken in eine Suppe, oder Anreiben an eine Brühe; morgen ein Paar Zwiebeln oder Bollen, ohne welche dieses oder jenes Gericht nicht schmecken würde. Uebermorgen ist kein Pfeffer im Hause. Am vierten Tage fehlte Salz. Des folgenden Tages war keine frische Butter vorräthig, um die so genannte Tischbutter aufzubringen; weil keine Faßbutter, als Zubrod, im Hause gegessen wird. Da auch keine Mahlzeit ohne Käse geschlossen wird, so war selbiger des Sonnabends nicht zu haben. Und am Sonntage entstand so gar ein Mangel des allernothwendigsten bey Tische. Das Brod reichte nicht zu. So gehts fast alle Wochen. Porphyriens Mägde müssen mehrentheils gegen Mittag im Dorfe immer umher laufen, und dieses oder jenes auftreiben. Man ist im Dorfe des unaufhörlichen Borgens überdrüßig, weil die Bäuerinnen nicht immer Zeit haben, in ihre Häuser von der Arbeit auf dem Hofe hinein zu gehen, und das Verlangte hervor zu suchen; meistens aber deswegen verdrossen, daß das Abgeborgte zu späte, oder gar nicht, oder nicht in gehörigem Maaße und Gewichte,

wichte, wieder erstattet wird. Ist es nun wohl Wunder, wenn **Porphyrius**, bey aller seiner Sorge für die Küche, doch die meisten Tage zur unrechten Zeit essen muß?

Euphemia ist gar kein ungeschicktes Frauenzimmer. Sie hat es gelernet, eine Sache an dem rechten Orte anzugreifen, und weiß dadurch eine gewisse ihr natürliche Langsamkeit, zu ersetzen. Mit ihrem erfinderischen Kopfe kann sie manche, in ihren Geschäfften hurtigere Frau einholen und ihr gleich kommen. Sie hat aber doch einen unverzeihlichen Fehler an sich, um dessentwillen sie so manche Mahlzeit in pressanten Zeiten auf dem Lande verzögert. Eine zu große Neugierde beherrschet sie dergestalt, daß sie so gern wissen will, was in allen Häusern ihres Orts so wohl, als in den benachbarten, vorgeht. Sie besoldet ihre Zeitungsträger. Die alten Klatschweiber des Orts dürfen niemals von ihr hungerig wieder weggehen. Und diejenigen, die ihr aus Häusern, mit welchen sie in Feindschaft lebet, Nachrichten zutragen, bekommen auf der Stelle die niedlichsten Speisen, und die Schürze wird ihnen, als den besten Spionen, am reichsten gefüllet. **Euphemia** giebt keiner Vettel einen Bestallungsbrief. Sie haben alle ihren Zutritt, ohne daß es ihnen **Euphemia** sage, oder sie darauf annehme und berufe, wie sie sollen salariret werden. Wer dies Gesindel gern und gut belohnet, der hat den meisten Zulauf. **Euphemia** thut sich und ihrer Vorrathskammer den größten Abbruch. Wo sie nicht geben sollte, da giebt sie; und wo sie geben sollte, da giebt sie nicht. Sie hat sehr arme, aber ehrliche Verwandte. Diesen wäre mit der Hälfte desjenigen geholfen, was sie so unverdrossen an unnütze Leute verwendet. Sie läßt erstere aber kaltsinnig schmachten und darben, obschon keiner ihre geheime Noth mehr

als

als sie kennt und weiß. Doch dieses ist noch nicht das ganze Uebel, das die neugierige Euphemia anrichtet. Sie bringt ganze Stunden in geheimen Unterredungen mit ihren Postträgerinnen zu. Hierüber vergißt sie die Mittagszeit. Und wenn die rechte Zeit des Essens seyn soll, so hat Euphemia solche verklatschet.

Wenn Balbina aufgeräumt ist, so geht ihr alles sehr wohl von der Hand. Sie ist von solcher Einsicht und Fähigkeit, daß sie die Zeit für sich und ihre Mägde ziemlich genau setzen und voraus bestimmen kann, welche erfordert wird, dieses oder jenes Geschäffte auszurichten oder zu vollenden. Es muß ihr nie fehlen, wenn sie will, eine weitläuftige Mahlzeit mehrerer und sehr verschiedener Speisen, auf eine vorher bestimmte Zeit, mit dem Glockenschlage ganz pünctlich fertig zu haben. Wenige können ihr in dieser Geschicklichkeit gleich kommen. Keine einzige aber mag sie beynahe übertreffen. Doch sie muß wollen. Ihr guter Wille ist völlig entwichen, so bald sie sich entrüstet. Und ihr Zorn ist ein Zunder, der von dem kleinsten Funken Feuer fängt. Und dann heißts bey ihr: Weit davon, ist gut vor dem Schuß. Wenigstens die Mägde werden gleich im Hause unsichtbar, und verbergen sich vor dem Ungewitter. Sind sie nicht in Zeiten geflüchtet, so ergreift Balbina, als eine Furie, ein brennendes Holz von dem Feuerheerde, und schlägt damit um sich herum, oder wirft es hinter die zu spät flüchtenden Mägde los. Der Himmel sey dem gnädig, der ihr im Hause nun zu nahe kömmt! Denn sie machts nicht wie viele andre Hausfurien, die in Zorn versetzet sich aufs Canapee oder Bette hinlegen, nichts thun noch reden, bis der böse Geist von ihnen gewichen ist. Balbina schließt sich nicht ein. Das ganze Haus, besonders die Küche, ist ihr Wahlplatz, auf welchem sie auf- und niedergeht, und einen

Feind

Feind zum Angriff suchet oder erwartet. Balbina brauchet völlige zwey bis drey Stunden, binnen welcher Zeit sich kein Mensch vor ihr muß sehen lassen, wenn sie anders wieder zu sich selbst kommen, und sich wieder besinnen soll, daß sie ein Teufel in einer menschlichen Gestalt gewesen sey. Dergleichen böse Tage muß Balbinus zum öftersten erleben, und er hat weiter nichts zu thun, wenn er zu Hause ist, als Leute von seiner Proserpina abzuhalten, wenn er noch etwas, wiewohl äußerst späte, will zu essen bekommen. Er soll, wie seine Freunde sagen, sich jetzt sehr stille währendem Paroxysmus seiner Frau halten, weil sie ihn gar sehr gewitziget hat. Diese waren bey ihm zum Besuche. Eine Magd hatte Holz neben einen Braten anlegen sollen, wovon ein Stück einen kleinen am Feuer stehenden Topf umgestoßen, in welchem Gartenhahnbutten zu einer Suppe gekochet wurden. Balbin gieng von seinen Freunden heraus, um die Frau Gemahlinn zu besänftigen. Als er wieder herein in die Stube kam, und ihm die Peruque auf dem halben Kopfe saß, er aber dieserhalb von erstern befraget ward, so sagte er: er sey in dem Keller, Knaster zu holen gewesen, den er aber nicht gefunden, und habe sich an dem niedrigen Eingange gestoßen. Die Freunde merkten aber, was die Glocke im Hause geschlagen hatte. Denn obwohl Balbinus Wangen von Natur roth sind, so glaubte man doch, Balbinens Malerey darauf zu erblicken. Die Freunde schlichen sich mit dem Balbinus aus dem Hause ins Gartenhaus. Hier öffnete er ein Flaschenfutteral voll Champagnerwein, und sagte seinen Freunden, sie wollten sich so lange dran halten, indem heute kein gut Wetter im Hause sey, und die Mittagsmahlzeit sehr spät angehen könnte. Sie tranken; aber mit nüchternem Magen konnten sie nicht weit kommen. Der eine Freund sagte, wenn

nur

nur Brod dabey wäre, so wollten sie die ganze Mittagsmahlzeit mit Wein und Brod vollbringen. Balbinus eilte ins Haus, um ein neugebackenes Brod zu holen. Er brachte es glücklich zwar mit einer gerade sitzenden Peruque. Allein; sein weißlichter Rock hatte auf dem Rücken die Wahrzeichen, daß es ihm, währender Flucht, nicht gut gegangen war.

Leukopila hatte in ihrem neunzehenten Jahre einen sechszigjährigen Witwer ohne Kinder geheyrathet. Dieser hatte den Schritt fast nur aus Freundschaft gegen die Aeltern gethan, in deren Hause er zum öftern sich aufhielt, und Leukopilen darinn von Kindesbeinen an, jedoch nicht mit genugsamem Prüfungsgeiste, gekannt hatte. Sie war die einzige Tochter, und als solche, wie es nur gar zu oft zu gehen pfleget, hatte sie zu viel Willen. Sie erwuchs, unter zu vieler Nachsicht der Aeltern, mit zu weniger Biegsamkeit und desto mehrerm Eigensinn, den sie gemeiniglich durch ein ziemlich weit getriebenes lautes Widersprechen gegen die Aeltern ganz ohne Scheu zu Tage legte. Ihr jetziger Mann hatte täglich Gelegenheit, solches wohl zu bemerken. Vielleicht war seine öffentliche Bedienung, und der Mangel eines weitläuftigen Umgangs mit andern Häusern, Schuld daran, daß er sich von dem Verhalten unverheyratheter Töchter gegen die Aeltern keine Regeln abstrahiret hatte. Denn wie sich Töchter, als Kinder gegen Vater und Mutter beweisen; so halten sie sich auch gemeiniglich gegen die Ehemänner in ihrer Ehe. Die den Aeltern dienstwilligste und gehorsamste Tochter wird die beste Ehefrau werden. Der Freund der Aeltern wollte mit einer eigensinnigen Tochter nun seinen Witwerstand, durch ihre Erheyrathung endigen. Man sah durchgängig über den Unterschied der Jahre hinweg; die alte Freundschaft überwog um so mehr alle Bedenklichkeiten, als

der

der Witwer ohne Kinder und von großem Vermögen war. **Emericus** erlebte, nach einem guten Vormittage in der zweyten Ehe einen bösen Nachmittag. Die zu junge **Leukopila** fühlte erst nach der Hochzeit, daß sie sich eher zu einem jungen, als zu einem alten Manne gepasset hätte. Nicht deshalb, daß **Emericus** ihr den Eigensinn des Alters hätte sollen fühlen lassen; er war völlig frey davon, und aufgeweckten Geistes genug, wenn sonst nichts mehr wäre nöthig gewesen, einer jungen Frau nicht zu misfallen. Er merkte seinen Fehltritt, ohne in Klagen gegen die Gattinn auszubrechen. Er übersah alles, er überhörete alles. Er erschöpfte sich, um, gleich jener heidnischen Gottheit, Gold in den Schoos seiner Geliebten regnen zu lassen. Doch blieb **Leukopilens** Eigensinn unbezwinglich. Waren die Aeltern in seinem Hause, so ward zur rechten Zeit gegessen. Hatte er einen oder den andern Freund bey sich zu Gaste, so gieng es auch so. **Emericus** war, was den Punct des Essens anbelanget, von seiner ersten Frau ungemein ordentlich gehalten worden. Außer vielen andern Unordnungen seines Hauses mußte er nun auch diese ertragen lernen: daß er an solchen Tagen am wenigsten zur rechten Zeit essen konnte, wenn er am meisten zu thun hatte, und ihm die Zeit am kürzesten zugeschnitten war. **Emericus** war ein scherzhafter Mann, und pflegte zu sagen: wenn er eines Tages recht ordentlich essen wolle, so kündige er seiner Frau diesen oder jenen Freund an, der mit essen werde. Je jünger diese Freunde waren, desto lieber war es der **Leukopila**. Nicht eben, daß sie eine Coquette zu werden Lust gehabt hätte. So sehr war sie in der Erziehung nicht verwahrloset worden. Es war ein gewisser Eigensinn, der sie antrieb, es sich ohne Verstellung abmerken zu lassen, daß ihre Aufmerksamkeit für das Alter weniger, als

für

für die Jugend überhaupt, in Bewegung kommen könne.

Domitilla heyrathete meinen Freund, der ihr in Ansehung ihrer vornehmen Geburt nachstehen mußte. Sie brachte ihm nur ein sehr geringes Heyrathsgut ein. Denn bey mehrerm Reichthum wäre sie nicht aus ihrem Stande heraus gegangen. Sie besaß vielen Stolz, und verachtete alle diejenigen um und neben sich, die mit ihr nicht gleiches Herkommens waren. Diesen Stolz sollte auch mein Freund fühlen, ungeachtet er der Frau Gemahlinn Glück, sie aber nicht das seinige gemachet hatte. Er hatte aber gar nicht Lust, der erste Laquay im Hause zu seyn, sondern fand Mittel, sich in ziemliche Positur zu setzen. Er machte die Hausgesetze, und hielt desto genauer darauf, um die Oberhand, so viel möglich, zu behalten, hierdurch aber an seiner vornehmen Frau noch etwas zu ziehen. Unter seinen Hausgesetzen war auch dieses: daß mit der Mittags- und Abendmahlzeit just auf den Glockenschlag angefangen werden sollte. Er war ernsthaft, und wollte durch solche Präcision aller Irrung mit der Domitilla zuvorkommen. Einst war ich zur Herbstzeit bey ihm, und sollte mit ihm auf einem benachbarten Felde etwas überlegen. Seine Eßstunde des Mittags war um zwölf Uhr. Wir konnten aber nicht fertig werden, ob wir schon sehr eileten. Domitilla konnte uns, wenn sie vor die Hofthüre heraus trat, auf dem Felde sehen. Oder sie hätte uns durch jemand anders können entgegen sehen lassen, ob wir auf dem Rückwege bereits seyn möchten. Es konnte etwa drey Viertel auf Eins seyn, als wir heim kamen, und sofort zu Tische giengen. Domitilla verwies uns unser zu langes Ausbleiben, und verbat es zugleich, daß wir es mit der Abendmahlzeit nicht auch so machen möchten; wenn das Essen gahr sey, so könne sie sich

damit

damit nicht so lange beym Feuer halten, sondern es müsse Mittags um zwölf und Abends um sieben Uhr gegessen werden. Ich versprach Folgsamkeit. Die Mahlzeit gieng an. Die erste Schüssel: Hühner in einer Suppe. Die Suppe war gut, aber die Hühner so verweichet, daß sie völlig außer Geschmack waren. Die zweyte Schüssel: Eine Hammelkeule mit Teltauer Rüben. Auch dieses Fleisch aus einander fallend, und oben drein die Rüben sehr angebrannt. Dritte Schüssel: Eine Hirschkeule und auf einem Schüsselchen darneben Krammetsvögel, beydes gebraten. Der Hirschbraten war am Feuer so ausgedörret, daß weder Kraft noch Saft darinn war; die Krammetsvögel aber verbrannt. Es war einerley, einen marklosen Knochen, oder einen gebratenen Vogel mit den Zähnen zu zermalmen. Ich habe noch vergessen zu sagen, daß die Klöße in der Hühnersuppe, von dem allzulangen Aufenthalte in der Suppe am Feuer, steinhart waren. Domitilla war boshaft genug, mir und ihrem Manne mit der Suppe, als Vorlegerinn, den Teller übermäßig mit diesen Klößen anzufüllen. Sie gieng so weit, daß, als wir beyde die Suppe abgegessen, aber noch einen Theil Klöße, des Magens und der Unverdaulichkeit wegen, zurück gelassen hatten, und uns jeder noch einmal Suppe ausbaten, sie uns noch mehrere Klöße aus der Terrine hinzuthat, mit den Worten ihren Mann anredend: Ich esse meine Klöße, wenn sie, in die Suppe oder Brühe geleget, noch weich sind. Sie werden die Ihrigen künftig wohl hart zu essen belieben, weil sie es gewußt haben, daß ich welche machen würde. Es soll ihnen künftighin nach ihrem Gusto allemal gedienet werden. Mein Freund bestrafte die Domitilla nur mit einem verächtlichen Stillschweigen, sagte aber zu mir, nachdem sie heraus gegangen war, er habe doch seine Ursachen,

warum er von seinem Hausgesetze nicht abgehen werde, wenn er gleich zuweilen in die Verlegenheit kommen sollte, mehrmals, wie itzt, nur schlecht zu essen.

Von diesem Freunde kam ich des andern Tages zu seinem Feldnachbar. Es war mein alter Schulfreund. Als er mir seine Ehegattinn die Benigna, die ich noch nicht gesehen hatte, präsentirte, so prognosticirte mir ihre glückliche Physiognomie, bey dem ersten Anblick, lauter Gutes. Mein Schulfreund war ein strenger Wirth auf dem Lande geworden, den alle benachbarte junge Wirthe als ihren Apollo verehreten. So eben sprachen, bald nach meiner Ankunft, ein Paar dergleichen junge Männer, etwa um zehen Uhr Vormittags, ganz unangemeldet ein. Denn Benignens Tisch war immer auf ein Paar unbekannte oder unangemeldete Gäste eingerichtet. Man konnte es ihr an ihren sich völlig ganz gleich bleibenden Minen ansehen, daß die Ankunft zweener unangemeldeter Gäste, kurz vor der Mahlzeit, sie nicht im geringsten in Verlegenheit gesetzet. Sie blieb bey uns in der Stube, und winkte eine so genannte Hausjungfer zu sich heran, der sie ein Paar Worte ins Ohr sagte, die vermuthlich die Küche angiengen. Benignens Mann schlug, nach einem halbstündigen Gespräche, seinen Gästen einen Spatziergang ins Feld vor, damit, wie er sagte, das Mittagsbrod desto besser schmecken möchte. Wir lobten seinen Vorschlag, und baten ihn unser Führer zu seyn. Denn er hatte uns zugleich gesaget, daß er seine Leute im Felde an einer Wasserleitung arbeiten lasse, um künftighin eine seiner Wiesen wässern zu können, und hiedurch seinen Graswuchs zu vermehren, weil es ihm bisher an hinlänglichem Heue gefehlet hatte. Benigna frug ihren Gatten beym Fortgehen, wie lange wir wohl im Felde bleiben könnten, damit sie sich, mit ihrem Essen in der Küche, etwas darnach

richten

richten könnte. Wir wollen, war seine Antwort, etwa um zwölf Uhr zurück seyn, doch kann es eine Viertelstunde früher oder später geschehen. Im Tone der alten Schulfreundschaft sagte ich zu meinem Freund, daß ich ihm, der Benigna halber, nach dem, was ich in der kurzen Zeit meiner Anwesenheit gesehen und gehöret, wohl Glück zu wünschen habe. Wenn ich an die Domitilla zurück dächte, so schiene er mir dagegen mit Benignen ein Paradies zu bauen. Ich erzählte hierauf meine gestrige Geschichte in Betreff der Mittagsmahlzeit. Ja, sagte mein Schulfreund, ich habe es meinem Nachbar aufs wohlmeynendste gerathen, Domitillens Geburtsstolz zu demüthigen. Es ist, fuhr er fort, eine genaue Befolgung meines Rathes, daß mein Nachbar der Domitilla das Hausgesetz gemachet, mit Präcision seine Eßstunde zu halten, und im mindesten nicht zu weichen. Er mußte von ihrer Unordnung, in Ansehung der Tageszeit zum Essen, bey dem Anfange seines Ehestandes, allbereit sehr leiden, und konnte mit seiner Zeit dafür gar nicht haushälterisch umgehen, und ihr Herr seyn. Es wird immer eine verhunzte Haushaltung, wenn man die Zeit nicht recht in seiner Gewalt haben, und eine rechte Eintheilung derselben machen kann. Meine Benigna ist völlig meines Sinnes. Sie hält ihre richtige Tageszeiten zum Essen. Ich darf gar nicht fragen, was werden wir essen? Es laufen Tage mit unter, da ich öfters länger des Vormittags vom Hause bleiben, und mich im Felde später verweilen muß. Sie fragt mich alle Morgen, ob die Eßzeit des Tages die gewöhnliche seyn könne. Kann ich es muthmaßlich wissen, so sage ich ihr solches. Finde ich im Felde, daß ich noch eher, als wir Abrede genommen, werde fertig seyn, und heim kommen können, so schicke ich jemand von meinen Leuten ins Dorf, um ihr diese Veränderung

sagen zu lassen. So sind wir immer einig in Ansehung unsrer Zeit, und hiedurch bin ich, zum augenscheinlichsten Fortgang meiner Wirthschaft, vermögend, jede meiner Tagesstunden im voraus zu berechnen, und mit Sicherheit für jeden Tag, nach der sich meist immer ändernden Lage der Wirthschaftsumstände, seinen eignen Plan zu machen.

4) Eine geschickte Hausmutter wird die, ihren Umständen angemessenste Veränderung der Speisen zu treffen suchen.

Diese Regel ist auch für den Gesindetisch gegeben worden. Sie ist von größerer Wichtigkeit für den Herrschaftstisch und muß, in Ansehung des letztern, als eine rechte Hauptregel angesehen werden.

Wenn es kein Fehler des guten Willens von Seiten der Hausmutter ist, diese Regel in fleißige Ausübung zu bringen: so ist es ein Merkmal der Unwissenheit und Unerfahrenheit, wenn Hausmütter die Einerleyheit ihrer Speisen nicht vermeiden.

Man setzet aber bey dieser Regel voraus, daß es die Vermögensumstände des Hauses mit sich bringen, der vorstehenden Regel nachzugehen. Wenn es diese Vermögensumstände nur einigermaßen verstatten, so muß die Regel von Veränderung der Speisen um so mehr beobachtet werden, als es eine kluge Hausmutter durch eigne Beurtheilung finden kann, daß die Veränderung der Speisen keinen, oder wenig größern Aufgang, als die Einerleyheit derselben verursache. Unter der Hauptregel, von Veränderung der Speisen, sind folgende besondere Regeln begriffen.

a) Die Naturalien, woraus Essen bereitet werden, sollen nicht immer eine und eben dieselbe seyn, sondern unter einander, so viel möglich, abzewech-

wechselt werden. Dieses will nicht so viel sagen: daß nicht, zu gewissen Zeiten, die eine oder die andre Art Speisen häufiger als sonsten auf den Tisch kommen sollten. Nein! nur dieses wird gemeynet: daß man nicht, auf viele Tage hinter einander, ununterbrochen eine und eben dieselbe Speise immer folgen lasse. In einigen Monaten ist das Kalbfleisch das allergemeinste, in vielen andern Monaten aber das Hammelfleisch. Tag für Tag aber Kalbfleisch oder Schöpsenfleisch; welcher Fehler wider die Hauptregel von der Veränderung der Speisen! Wenn man seinen Umständen nach kein Wildprät aufbringen und dazwischen setzen kann, so verändere man die Tage mit Fischen, Hausgeflügel und andern Fleische von vierfüßigen zahmen Thieren, wie es sich am schicklichsten fügen will.

b) Es ist nicht genug, die Folge der Naturalien auf einander zu trennen, und schicklich zu unterbrechen; es **müssen auch die Speisen nicht in ihrer Zubereitungsart sich einerley bleiben.** Die Speisen sollen bald auf diese, bald auf eine andere Art, gekochet werden. Dieses ist das Mittel, welches gemeine Speisen in Achtung setzen, und das Alte derselben, gleichsam nur immer wieder verneuern soll. Um bey dem vorhergehenden Beyspiele zu bleiben, so würde das Schöpsenfleisch, wenn es unter allen Fleischarten die gangbarste ist, uns doch zuletzt widerstehen, wenn wir es zwar nicht Tag für Tag, aber doch nur immer auf einerley Art gekochet, essen sollten. Daher höret man zum allerösftersten sagen: die und die Speise habe ich satt, ich habe sie mir schon müde gegessen. Eben daher saget mancher: dafür, oder statt dieser Speise, will ich lieber ein

Butterbrod essen. Es hat also eine und eben dieselbe Zubereitungsart der Speisen nicht die beste Wirkung.

c) Noch muß zur Veränderung der Speisen gerechnet werden: in Ansehung der Speisen, die Jahreszeiten mit zu halten, oder wie man es gemeiniglich ausdrückt, die Jahreszeit mit zu machen. Dieses Mitmachen der Jahreszeit in der Küche, wenn es im strengsten Verstande genommen wird, ist eben nicht für alle Häuser, weil es einen mehrern Aufwand erfordert. Weil doch aber selbiges, als eine Veränderung der Speisen anzusehen ist: so hat die Hausmutter solches nicht aus der Acht zu lassen.

Das Mitmachen der Jahreszeit erstrecket sich entweder auf Speisen, welche die ersten des Jahres seyn können, oder auf solche, die nur auf eine gewisse, nicht allzulange Zeit zu haben und dabey, als eine niedliche Speise, in höherm Preise als die ganz gemeinen sind.

Unter die Speisen ersterer Art sind alle Gartenfrüchte zu rechnen, wenn sie der gemeine Mann noch nicht hat, oder haben kann. Frühzeitiger Kopfsallat, Gurken und grüne Bohnen aus den Mistbeeten, grüne Erbsen, Spargel, Artischocken u. s. f.

Unter die Speisen letzterer Art sind zu zählen: junge Hühner in früherer Jahreszeit, junge Gänse, Krammetsvögel, Leipziger Lerchen, Schnepfen mancherley Art, Kybitzeyer rc.

Alle diese, theils genannte theils ungenannte Speisen, sind es nun, mittelst deren so wohl die Jahreszeit mit gemachet, als auch eine Veränderung der Speisen angebracht werden muß. Das Vorzügliche hiebey ist dieses, daß viele dieser

Speisen,

Speisen, wohl Tag für Tag hinter einander weg gegessen, doch nicht ermüden, und noch immer neu bleiben können. Z. B. grüne Erbsen, Kopfsallat, Spargel, junge Hühner, Krammetsvögel. Diese Speisen haben so große Liebhaber, daß man ihrentwegen bey der Regel von Veränderung der Speisen sogar eine Art der Ausnahme machen könnte. Es sind Menschen, die, z. B. so lange Spargel und Krammetsvögel zu haben sind, solche Tag für Tag essen, ohne ihrer müde zu werden. Es bleibt bey ihnen immer der Wunsch zurück, daß man sie noch länger, als gewöhnlich haben könnte.

Sollte nun das Mitmachen der Jahreszeit, in Ansehung gewisser Speisen, unterlassen, oder doch nicht zur rechten Zeit in Acht genommen werden, so hätte man solches als keinen geringen Verstoß gegen die Regel von Veränderung der Speisen anzusehen.

Ehe **Cleobertus** in den Ehestand trat, hatte er einige Jahre bereits mit seiner Mutter hausgehalten, die ihm einen guten Tisch geführet; wozu ihn sein Stand und Vermögen vollkommen berechtigte. Als er sich veränderte und die **Cleoberta** heyrathete, war es gar nicht seine Absicht, an seiner Ehefrau nichts weiter als eine ämsige Spinnerinn und Näherinn zu haben. Er gedachte wenigstens, sie sollte nach Abgang der Mutter eben so gut der Küche vorstehen, als sie es von derselben täglich sehen und lernen konnte. **Cleoberta** machte nicht klüglichen Gebrauch genug von einer, ihr in allen Theilen der Haushaltung sehr überlegenen Schwiegermutter. Sie hatte wenig Haushaltungswissenschaft in dem Hause ihrer Aeltern begriffen, ob sie es schon

nicht als eine Minderjährige verließ. Es hätte ihre Bestimmung sie nun in der Ehe doch auffordern sollen, der Schwiegermutter zur Seite zu treten, und ihre Handgriffe ihr abzusehen. Sie blieb immer in der Stube sitzen, und beschäfftigte sich allein mit Nähen und Spinnen. Im Nähen war sie sehr geschickt, und verfertigte die schönsten Arbeiten. In Ansehung des Spinnens war sie dermaßen fleißig, daß sie zur Frühlingszeit viele Enden oder Stücke Leinewand auf die Bleiche bringen, und solche als Zeugen ihres Händefleißes aufweisen konnte. Die alte Schwiegermutter starb nach einigen Jahren, ohne daß **Cleoberta** aus ihrem gewöhnlichen Zirkel heraus gegangen wäre. Nun fuhr sie immer fort, wie sie angefangen hatte. Sie mußte aber selbst nun der Küche vorstehen. Dieses that sie dergestalt, daß ihr Mann jetzt schlechter, als bey seiner Mutter Lebzeiten, essen mußte. Sie blieb fast beständig bey einerley Speisen, oder Naturalien zu Speisen, und erstere änderte sie darzu so wenig in der Zubereitungsart, daß **Cleobert**, der es doch anders und besser gewohnt war, das Fleisch immer auf einerley Art bereitet essen mußte. Umsonst beklagte sich **Cleobert** gegen diese Ermüdung seiner Eßlust. **Cleoberta** war nun zwar gar keine Müßiggängerinn. Die Nähnadel oder das Spinnrad beschäfftigte sie ohne Unterlaß. Konnte aber dieses **Cleoberts** einziges Genügen seyn? Er war in der Lage, sich ohne Unbequemlichkeit Näherinnen so wohl, als Spinnerinnen halten zu können. Hätte er in einer Stadt gelebet: so würde er im Hause gar nicht kochen, sondern sein Essen lieber von einem Traiteur haben holen lassen. **Cleoberta** führte einsmals ihre Freunde

auf

auf den Bleichplatz, um ihre Leinwand zu zeigen. Ihre Eitelkeit trieb sie an zu fragen: ob die Frauen ihrer Freunde auch mit eignen Händen so viel gesponnen, und eben so viel Bleichen aufweisen könnten? Nein, antworteten sie, und wir schätzen unsre Frauen dieserhalb gar sehr. Sie spinnen weniger, aber dafür kochen sie desto besser.

Auch **Artemonia** ist unter die Hausmütter zu zählen, denen die Regel von Veränderung der Speisen den geringsten Kummer machet. So ist sie auch, was Reinlichkeit anbelanget, nicht allzuregelmäßig. Etwas Geiz, mehr Nachlässigkeit, und noch mehr Temperamentsstörrigkeit verursachen es, daß es mit ihrem Tische nicht besser steht. Denn **Artemon** hat fast nur immer zwey Suppen auf seinem Mittagstische. Eine Wassersuppe, oder eine gemeine Biersuppe. Es können bey ihm Gäste seyn, sie müssen vorlieb nehmen. Sind sie von Bedeutung, so wird **Artemonia** diese Suppen etwas ändern. Die Wassersuppe kann denn einen Zusatz von klein geschärbter Petersilie, und angequerlten Eyern, die Biersuppe aber gleichfalls den Zusatz von Zucker und angequerlten Eyern, auch etwas klein geschnittenen Brodwürfeln bekommen. **Artemon** ist in so guten Umständen, daß diese Suppen wenig oder gar nicht auf seinen Tisch kommen sollten. Es läßt sich gar leicht von den Suppen auf die Fleischspeisen schließen. **Artemon** muß sehr sorgen, daß es an mancherley Arten derselben nicht fehle. Schickte er nicht öfters selbst zur nächst gelegenen Stadt, um bald diese, bald jene Fleischart zu haben: so würde er in der Nothwendigkeit sich befinden, viele Tage und Wochen hindurch eine und eben dieselbe Speise essen zu müssen.

Diese seine Fürsorge rettet ihn von der völligen Einerleyheit der Speisen. Aber in Ansehung der Zubereitungsart dieser Speisen muß er desto mehr leiden. Hier kann er mit allem seinem hausväterlichen Murren nichts ausrichten. Es bleibt immer in seinem Hause beym Alten. Er ist daher öfters so verdrossen, daß er die Fleischspeisen nicht anrühret, und seinen ganzen Appetit auf die frische Butter versparet. Aber auch diese könnte er besser haben. Es wird alle Tage in seinem Hause gebuttert, denn er hat viele Kühe. Aber doch schmecket diese Butter, die jedes Tages zwar erst gemachet worden, etwas ältericht, weil die Milchgefäße nicht reinlich genug gehalten werden. Sie hat auch in den besten Monaten ein gar schlechtes Ansehen. Sie ist mit Streifen von verschiedener Farbe durchzogen, und sieht so ziemlich marmoriret aus. Die Käse sind noch schlechter. Sie sind zähe und lederartig.

Ulpianus hatte sich mit seinem Ehelichwerden gar sehr verspätet. Er hatte den Geschlechtstrieb frühe genug gefühlet, und mittelst desselben sich zu einer Person geneiget, deren Aeltern ihm unüberwindliche Hindernisse in den Weg legten. Er ward von seiner Schönen geliebet, die alle andre Vorschläge, so ansehnlich sie auch waren, ihm standhaft genug aufopferte. Sie zog sich endlich den völligsten Unwillen ihrer Aeltern auf den Hals, die eine sehr entfernte Waase zu sich kommen ließen, der sie die Tochter mit gaben, um dem **Ulpianus** aus den Augen und auch aus dem Sinne zu kommen. Dieser hatte Mittel gefunden, mit seiner Geliebten sich dahin einzuverstehen, daß einer dem andern auch in der Ferne treu bleiben wollte. Es war ein Werk der Rache,

welche

welche Ulpianus Geliebte in die Hände einer fühllosen Alten übergeben hatte. Diese ließ die junge Schöne so viel Härte empfinden, welcher sie Thränen und Gram nur vergeblich entgegen setzte. Ulpianus wohnte in einem Lande, wo die Gesetze eine Entführung so verpönt als vergeblich machen: Gesetze, die Aeltern ihre Kinder zueignen, sie seyn wo sie wollen. Er litt grausam, als ihn seine Geliebte wissen ließ, daß er binnen einer gesetzten Zeit für sie einen Schritt thun müsse, oder gewärtigen, daß sie sich in die Arme eines Nebenbuhlers, mit Vorbewußt und Geheiß ihrer Waase und Aeltern, werfen müsse, um hierdurch einer unerträglichen Sclaverey in dem Hause der Waase entlediget zu werden. Ulpianus zog seine Freunde zu Rathe, die ihn anwiesen, nicht seiner Liebe, sondern der Vernunft Gehör zu geben. Er schien dieses letztere gethan zu haben, aber nur zum Theil. Denn er gieng weiter als er sollte. Um seine Geliebte zu vergessen, wollte er das ganze Geschlecht vergessen. Er war in eine gewisse Frostigkeit gegen dasselbe eingegangen. Hiemit wollte er nun vielleicht das Unglück seiner ersten Liebe, soll ich sagen betrauren, oder rächen? So brachte er an die zwanzig Jahre zu, und man glaubte, er würde als ein Hagestolz sterben. Die Länge der Zeit kann vielmals über Menschen mehr gewinnen, als sie und andre von ihnen erwartet haben. So kams mit dem Ulpianus dahin, daß er in der letzten Periode seines Lebens doch eine gewisse Leere empfand, die er mit einer Ehegenossinn auszufüllen vermeynte. Seine erste Geliebte war ihm dem Stande und Herkommen nach überlegen, weshalb die Aeltern ihre Einwilligung in die Heyrath

versagten. Nun fiel Ulpianus auf das Gegentheil. Er stieg unter sich selbst herunter, und theilte das Ehebette mit einer Person, die mit ihrer geringen Herkunft auch niedrige Gesinnungen verband. Ulpianus, der alte Mann, fast Greis, erniedrigte sich so sehr, daß er seine Diane sich jagen ließ, wo sie ihn hin haben wollte. Der alte Narr ward ihrentwegen ganz lächerlich! Er hatte die Sitten der feinen Welt völlig in seiner Gewalt, und ließ sich von einem gewesenen Bauermädchen bis zum Spott mishandeln. Dieses mußte er nun vornehmlich auch in der Art bäuerisch zu speisen empfinden. Seine Speisen wurden ihm recht tölpelhaft bereitet. Seine Bäuerinn hatte das Talent, alles vor der Faust weg zu essen. Nun keine veränderte Speisen mehr. Zwey Wochen hinter einander alle Tage gepökelt oder geräuchert Kalbfleisch, und hinten drein Kälberbraten, warm und kalt; nicht mehr am Spieße, sondern in dem Ofen gebraten. Hierauf einen Monat hindurch alle Tage Pökelfleisch, und alle Tage gebratene Tauben. Dann einen Monat lang Schöpsenfleisch von eingesalzenen Märzschafen, und statt des täglichen Bratens, geräucherte Schafkeulen. Sodann kam die Reihe wohl an das Schweinefleisch und gepökelte Schweinebraten. Alles dieses hinter einander weg, immer einförmig zubereitet. Brachte Ulpianus aus seinem Garten Spargel, er blieb liegen. Die Bäuerinn sagte: der Quark füllt nicht den Magen. Junge Mohrrüben kochte sie nicht, weil sie den Topf nicht fülleten, und grusicht schmeckten. Brachte er aus seinem nahe am Hause gelegenen Dohnenstriche Krammetsvögel in die Küche, um wie vor diesem die Jahreszeit mit zu

machen:

machen: das ungeschliffene Weib warf die Vögel den Katzen vor, und schalt dem Manne entgegen, daß er ihr zumuthen wollte, die Zeit mit Abpflücken der Vögel zu verbringen. **Ulpianus** mußte als Ehemann thun, was er in seinem ledigen Stande nicht hätte thun dürfen. Man sah ihn heimlich im Garten seine Vögel pflücken, und sengen. Stille und demüthig trug er sie an einem hölzernen Spieße zum Feuer in die Küche, wandte sie daselbst, und überhörete geduldig des Weibes Trotz, wenn sie sich vernehmen ließ: bald nehme ich den Bettel und werfe ihn zur Küche hinaus.

Edeltrud ist eine lange Bekanntinn und Feldnachbarinn des **Ulpianus**. Sie hätte es nicht ungern gesehen, wenn selbiger in ihre Verwandschaft sich hinein geheyrathet hätte. Dem ungeachtet ist sie, wie manche andre, nun keine Schadenfrohe, die ihm sein Unglück gönnet, und saget: hat er es doch nicht besser haben wollen. Ihr alter Bekannter dauert sie von Herzen. Nie hat sie ihm je gesaget: warnete ich Sie doch, habe ich Sie doch von der Heyrath abgerathen! Sie kömmt nicht in das Haus des **Ulpianus**, um nicht von seinem Weibe unanständig begegnet zu werden. Er kömmt aber desto öfterer in das Haus der **Edeltrud**, weil er mit ihrem Manne in gewissen Verbindungen steht. **Ulpianus** kömmt gemeiniglich gegen die Mittagsmahlzeit, wobey **Edeltrud** es sich ganz besonders angelegen seyn läßt, einen zu Hause schlecht gehaltenen Mann so, wie ers ehedem gewohnt gewesen, wohl zu speisen. Sie machet sich beynahe eine Christenthumspflicht daraus, es ihren Nachbar wissen zu lassen, wenn eine ihrer Mahlzeiten eine solche Speise hat, die des **Ulpianus** Lieblingsspeise

vordem

vordem gewesen ist, und nach der sich sein Herz, am Abend seines Lebens, in seinem Hause umsonst sehnet. Er ist an und für sich weit reicher als sie. Aber Edeltrud hält ihren Freund in seiner traurigen Situation für einen Mann, den ihr eine höhere Schickung zuführet, um an jener Gnadenvergeltung des Evangeliums Jesu Theil zu nehmen: ich bin hungrig gewesen, und ihr habet mich gespeiset. Edeltrud erquicket sich selbst mit der Zufriedenheit, ein gutes Werk gethan zu haben, wenn sie ihren Freund mit einer wohlschmeckenden Speise hat erquicken und trösten können. Dieser einzige Zug ihres Bildes kann schon andeuten, daß Edeltrud die Regel von der Veränderung der Speisen gar wohl in ihrem Hause auszuüben wisse. Die Einkünfte desselben sind nur mäßig. Mit dem Theile derselben, der zur Bestreitung der Tischkosten gewidmet ist, geht sie so wohl um, daß er nicht nur hinreichend, sondern auch dienlich seyn muß, ihre Speisen ihren Umständen nach sehr verändert auf den Tisch zu bringen, und die Einerleyheit derselben schicklichst zu vermeiden. Ihre Kost ist nur so genannte Hausmannskost; aber niemals eine ermüdende Kost. Sie machet die Jahreszeiten völlig mit. Ihr nicht allzugroßer Garten liefert ihr immer die Gewächse frühzeitig genug. Ungeachtet man sich den Spargel, auf einerley Weise bereitet, eben nicht müde essen würde: so verändert sie doch dieses Gartengewächse, der Zubereitung nach, in der Küche auf drey bis viererley Weise. Grüne Erbsen hat sie nicht nur aufs frühzeitigste aus ihrem Garten, sondern fast alle Sommermonate hindurch. Man ißt sie bey ihr mit jungen Hühnern, Tauben, Grasehechten, Krebsen, Klippfisch und Schol-

Schollen. Das Neue vom Jahre ist auf ihrem Tische, ohne sonderlich größern Aufwand. Wenn sie z. E. schon um Johannis kleine märkische Rüben erbauen können, haben die ihr mehr Mühe gekostet, als diejenigen, die im Herbste gebauet werden? Wenn sie von der ersten Herbstfischerey bereits Karpfen erkaufet, werden die etwa mehr kosten, als diejenigen, die später gefangen, oder verkaufet werden? Und gesetzt, sie müßte die ersten Leipziger Lerchen oder Krammetsvögel theurer, als die spätern, bezahlen; wird sie nicht, als eine gute Wirthinn, diese mehrere Ausgabe durch eine andre kluge Ersparniß wieder einbringen können? Ihr Gatte hat keine eigne Jagd, er will aber zur Veränderung wohl einmal Wildpret essen. Es muß gekaufet werden. Edeltrud kann dafür einst ein Kalb, einen Hammel, Gänse oder andres Hausgeflügel verkaufen. Denn dieses kann doch nicht des Tages, oder nicht in solcher Proportion gegessen werden, wenn man sich am Wildpret sättiget. Es gehöret nur guter Wille und Klugheit dazu, um eine Edeltrud zu seyn. Es giebt, Gott sey Dank! genug Hausmütter, die der Edeltrud gleichen. Möchten doch nur bey diesen eine Cleoberta, eine Artemonia, und ein plumpes Weib des Ulpianus in die Schule gehen, und lernen!

5) Die Speisen werden sich nicht einander völlig gleich gehalten, weshalb der Unterschied derselben nicht aus der Acht zu lassen ist.

Diese Regel muß in den Häusern des Mittelmannes von der untersten Klasse am meisten beobachtet werden; da der Mittelmann von der obersten Klasse fast

fast täglich Speisen auf seinem Tische hat, die in ziemlich gleicher Achtung seyn können.

Wenn man aber mit dieser Regel vornehmlich auf den Mittelmann von der untern Klasse sieht, so thut man am besten, daß, um mehrerer Deutlichkeit willen, die Speisen in gemeine, und in Gastspeisen eingetheilet werden.

Will man sich nun an solche Eintheilung halten, so hat man gemeine Suppen und Gastsuppen, gemeine Fische und Gastfische, gemeine Fleischspeisen und Gastfleischspeisen, gemeine Braten und Gastbraten, gemeine Kuchen und Gastkuchen.

Eine Wassersuppe, eine Biersuppe, eine Mehlsuppe u. s. w. wären nur als gemeine Suppen anzusehen. Eine Kräutersuppe mit verlornen Eyern, eine Suppe mit Perlgraupen und Wein, eine Milchsuppe mit einem Rande von Eyerweiß, stünden den erstern entgegen als solche, die keine gemeine Suppen, sondern als Gastsuppen zu halten sind. Inzwischen können doch auch gemeine Suppen, so zu sagen, erhöhet, und in Gastsuppen verwandelt werden. Die Suppe z. E. von braunem und weißem Biere kann durch gewisse Zusätze, wie in der Folge gewiesen werden soll, in eine Gastsuppe verwandelt werden. Die Habergrützsuppe ist eine gemeine Suppe. Man kann sie aber dergestalt veredeln, daß sie als eine sehr angenehme Gastsuppe geachtet wird. Die Buttermilchsuppe kömmt gar nicht auf den Tisch des Mittelmannes. Aber die Kunst ist dazu gekommen, und hat eine Gastsuppe eingeführet, die den Namen führet: Anissuppe mit Buttermilch.

Mit den Fleischspeisen hat es gleiche Bewandniß, doch so, daß die Jahreszeit dabey sehr in Anschlag komme

Das **Kalbfleisch** ist in gewissen Jahreszeiten als das allergemeinste Fleisch, nur eine gemeine Speise. Aber es sind Jahreszeiten, in welchen die Kälber seltener und theurer sind. In diesem Zeitpuncte nun muß das Kalbfleisch als keine gemeine Speise mehr angesehen werden. Aber auch alsdenn, wenn das Kalbfleisch am allerwohlfeilsten und gemeinsten ist, kann es, wie manche gemeine Suppen, durch eine nicht gemeine Zubereitungsart, erhöhet und zur Gastspeise gemachet werden. Wie denn auch Kalbfleischpasteten zu aller Zeit ihren Werth behalten, wenn sie zumal mit einer andern Fleischart, oder mit mehrern andern, versetzet werden können.

Was vom Kalbfleische ist gesaget worden, das gilt alles auch vom **Schöpsenfleische**, da dieses, von Johannis bis gegen Weyhnachten hin, so wie das Kalbfleisch von Weyhnachten bis Ostern, für das gemeinste Fleisch zu achten ist. Hat man beyde nur gedachte Fleischarten außer der beschriebenen Zeit, so hält man sie für keine gemeine Speisen mehr. Wie aber das Kalbfleisch, zur Zeit seiner Gemeinheit, doch durch besondre Zubereitungsarten zur Gastspeise erhöhet werden muß: so geschieht das Nämliche auch mit dem Schöpsenfleische.

Das **Schweinefleisch** wird unter uns auf dem Lande fast niemals als eine ganz gemeine Speise angesehen, zumal dasjenige Fleisch, welches von den so genannten Speckschweinen erhalten, und zum Unterschied der zu räuchernden Speckseiten und Schinken, das kleine Fleisch genannt, und gemeiniglich gepökelt oder auch wohl geräuchert wird. Dieses kleine Fleisch, nebst einer Vorkost dazu, wird in den meisten Häusern als Gastspeise angesehen, und als solche sehr gern gegessen. In geringerm Ansehen befindet sich das frische Fleisch von so genannten Fleischschweinen, die zu man-

mancherley Zeiten geschlachtet werden. Das frische Fleisch derselben ist meistens nur gemeine Speise. Die frischen Schweinskeulen dieser Schweine, gekochet oder gebraten, haben allein einen mehrern Werth.

Das **Rindfleisch** steht zu allen Zeiten in Ansehen, weil es unter allen Fleischarten diejenige ist, die man fast täglich essen kann, ohne derselben müde zu werden. Nur ist zu wissen, daß in den meisten Provinzen Niederdeutschlands das gepökelte oder geräucherte Rindfleisch dergestalt im höhern Werthe sey, daß vornehmlich der Mittelmann auf dem Lande, wenn frisches und gepökeltes oder geräuchertes Rindfleisch zugleich auf der Tafel ist, das erstere wird stehen lassen, und eine Art des letztern erwählen, wenn zumal selbiges dem Hamburger Rindfleische gleich kommen kann, wie solches in dem zweyten Bande der Hausmutter ausführlich gelehret werden soll.

In Ansehung des Hausgeflügels muß ebenfalls mancher Unterschied gehalten werden. Auf dem Lande werden Tauben und Enten nur als gemeine Speisen geachtet; zumal wenn sie nicht mehr das Neue vom Jahre seyn können. Immittelst kann man auch den Tauben, als dem allergemeinsten Hausgeflügel, durch eine und die andre bessere Zubereitungsart wohl aufhelfen; z. E. mit grünen Erbsen, oder mit Stachelbeeren u. s. w. gekochet. Enten mit Savoyerkohl, Märkischen Rüben, Kapern und Korinthen, mit einer braunen Sauce nach einem hohen Gout ꝛc. können ihrer bessern Zubereitungsart wegen, schon zu Gastspeisen gemachet werden.

Alles Hausgeflügel steht bey Landleuten in geringerm Ansehen als bey Stadtleuten. Gemeiniglich richten sich auch gute Freunde unter einander nach diesem Unterschiede. Der Stadtmann läßt in seinem Hause den Landmann ein Stück Rindfleisch mit einer

Suppe;

Suppe; und letzterer in seinem Hause den erstern ein Huhn in einer Suppe essen.

Die Fische stehen ebenfalls unter dieser Regel. In fischreichen Provinzen werden die kleinen Fische nur als gemeine Speise gerechnet, nur nicht die Gründlinge, Schmerlen und Kaulbarsche, die überall sehr geachtet werden.

Die kleinen Fische können aber in weniger fischreichen Provinzen schon als Gastspeisen angesehen werden. Jeder Fisch ist daselbst schon eine Seltenheit.

Je größer in fischreichen Gegenden der Fisch ist, desto mehr wird er als eine Zierde der Tafel angesehen. Ein großer Hecht, Bley, Aal, Zander, Karpfe 2c.

Was aber von großen Fischen gesaget wird, ist mit gewissen Einschränkungen zu verstehen. Ist der Hecht allzualt und übermäßig groß, so hat er eben nicht den besten Geschmack, und wird von denen, die eine delicate Zunge haben, als ein Schaugericht gehalten. Sollen gebratene oder grillirte Hechte auf den Tisch kommen, so erwählet man dazu am liebsten Mittelhechte. Unter den Forellen werden die größten auch nicht für die schmackhaftesten gehalten. Ein kleiner Bley schmeckt schlecht, und der große ist allein Gastspeise. Kleine Aale sind eine gemeine Speise, wie solches alles in der Folge mit mehrerm gewiesen werden soll.

Wäre man in fischreichen Provinzen in der Nothwendigkeit, kleinere Fische, als Hechte, Stockbarse, Rothaugen u. s. w. zu einer Gastspeise zu machen; so koche man sie mit einer Brühe, und ersetze, durch die Güte dieser Brühe, ihre Größe. Denn die meisten Arten großer Fische, werden von dem Mittelmanne in fischreichen Provinzen, aus dem Salze gekochet, am liebsten gegessen. Diese Art die Fische zu essen ist auch der Gesundheit am zuträglichsten; besonders was die fetten Fische betrifft. Die Aale, Bleye oder

Brassen, Karpfen, Schleye, Quappen oder Aalraupen werden hier überall recht stark aus dem Salze gekochet und gegessen.

Die Braten müssen auch nicht sich völlig unter einander gleich geltend gehalten werden. Das Wildprät hat überall unter allen Braten den Vorzug. Aber eben dieses Wildprät ist auch unterschiedenen Werthes, je nachdem in einem Lande die eine Art seltener, als die andre, gefunden wird.

Ist in einem Lande jede Art des Wildpräts zu haben, so ist doch zu wissen, welcher Art man den Vorzug geben müsse. Unter den **Hirschen** wird der **Dannhirsch**, wegen seines niedlichern Wildpräts, vorgezogen. Unter dem rothen Wildprät, ist das so genannte **Wildkalb** das geachtetste. Die Braten von **Schmalthieren** wollen auch vorgezogen seyn. Unter dem **Schwarzwildprät** hält man die Fröschlinge für das zärteste Fleisch zum Braten. Das **Reh** aber hat aller Orten seinen Werth. Das **Rehzimmer** ist einer **Rehkeule** noch vorzuziehen. Die **Hasen** nehmen den untersten Platz ein.

Das **Federwildprät** ist auch sehr von einander zu unterscheiden. **Fasanen** und **Rebhühnern** räumet man die erste Stelle ein. **Berghühner** und **Haselhühner** kommen ihnen gleich, wo sie gefunden werden. Wo die **Trappen** zur Mitteljagd gehören und geschossen werden, da machen sie einen Hauptbraten aus. Nicht als ob sie ein niedlicher Wildprät wären, sondern weil die Trappe ein großer, und auf dem Tische sehr in die Augen fallender Vogel ist. Unter den **Schnepfen** steht die **Waldschnepfe** oben an. Hierauf kommen die **wilde Gans**, und zuletzt die **wilden Enten**. Da die **wilden Enten** verschiedener Art sind, so hat eine vor der andern den Vorzug, wie solches in dem Kapitel von Braten wird gemeldet werden.

Unter

Unter dem kleinen Federwildprät müßte wohl der **Ortolan** oben anstehen; wenn er nur nicht so selten wäre, und daher nicht oft in die Küche des Mittelmannes kommen kann. Der **Krammetsvogel** wird mehr geschätzet, als die **Leipziger Lerche**, wo man beyde Arten der Vögel gleich gut haben kann. Die Lerchen nähern sich mehr, was den Geschmack anbelanget, dem zahmen Hausgeflügel. Wenn man aber in einiger Entfernung von den Orten lebet, wo die Lerchen gefangen werden, und man solche sich weit muß zubringen oder senden lassen, dann zieht man die Lerchen dem Krammetsvogel noch wohl vor.

Außer diesen genannten Vögeln werden noch mehrere, als: **wilde Tauben, Mandelkrähen, Holzschreyer, Staare, Grünschlinge** 2c. gegessen. Sie werden den Krammetsvögeln und Lerchen nicht gleich geachtet, und haben auch unter sich selbst einen verschiedenen Werth; wie solches an seinem Orte wird gelehret werden.

Von zahmen vierfüßigen Thieren, sind unter uns **Kälber- und Schöpsenbraten** die gemeinsten. Sie sind es aber, wie das Fleisch, nicht in allen Jahreszeiten. Von Weyhnachten bis Pfingsten ist ein fetter Hammelbraten ein mehr theurer, und daher auch mehr wie sonst zu schätzender, Braten. Je frühzeitiger man im Jahre erwachsene und fette Lämmer haben kann, desto mehr ist der **Lammsbraten** als ein Hauptbraten anzusehen. Je später aber im Jahre der Lammsbraten auf den Tisch kömmt, desto mehr verliert er von seiner Achtung, und heißt sodann nur ein gemeiner Braten.

In den Provinzen, wo die Kühe nicht im Stalle gefüttert, sondern des Sommers auf der Weide gehalten werden: da fallen die Kälber meistens in die Wintermonate, bis um Ostern hin. Während sol-

cher Kalbezeit sind nun die Kälberbraten keine andre als gemeine Braten. Wenn aber außer gedachter gemeiner Kalbezeit ein Kälberbraten kann aufgebracht werden: so muß man ihn schon als einen Hauptbraten passiren lassen. Nur wird man eine **Kälberbrust** oder ein **Vorderviertel**, auch wenn die Kälber am raresten sind, nicht zu hoch schätzen. Eine gebratene Kälberbrust muß jederzeit nur als ein gemeiner Braten angesehen werden.

Weil von geschlachteten Speckschweinen die Schinken nebst den Seiten in den Rauch kommen, so hat man von selbigen nur den **Kopf** oder die **Schellribben** zu braten, die aber, so zu reden, nur als Mittelbraten zu halten; das heißt, sie sind weder zu gemeine Braten, noch auch Hauptbraten. Dagegen muß man gebratene **Schweinskeulen** von geschlachteten so genannten Fleischschweinen als Hauptbraten völlig gelten lassen. In Ansehung der gebratenen **Schweinsviertel** hat man eben das zu merken, was von der Kälberbrust zuvor ist gesaget worden.

Ein am Spieße gebratener **Rindsbraten** ist in Norden ein sehr geachteter Braten. Er kann auch bey uns ein solcher seyn, wenn er von einem jungen Rinde genommen worden. Denn ein Braten von einem alten Ochsen, der zumal ein Pflugochse gewesen, ist ein schlechter Braten, weil er am Spieße nicht mürbe werden kann, sondern mehr zähe und lederartig ausfallen muß. Eben daher kömmt es auch, daß der Rindsbraten unter uns noch nicht recht Mode geworden. Man hat hin und wieder diesen Braten versuchen wollen; weil er aber zu zähe ausgefallen, so ist man davon abgegangen.

Die Braten von **Hausgeflügel** stehen nicht in gleichem Werthe. **Taubenbraten** sind gemeine Braten. Wo Mohntauben gehalten werden, die des

Winters

Winters hecken, da sind im Winter gebratene junge Tauben ein Mittelbraten. Doch dieses ist mehr vom Lande zu verstehen. In den Städten machet man sich schon mehr aus Geflügel; daß daher die Tauben zwar keinen Hauptbraten, doch immer einen Mittelbraten vorstellen können.

Gebratene Enten sind gebratenen Gänsen nicht gleich zu achten. Kann man bereits in der Aerndte **junge gemästete Gänse** haben; so wird der Gänsebraten als ein rarer Braten angesehen. Im Herbste schmecken die Gänsebraten am besten. Die Gänse haben nach Verschiedenheit ihres Vaterlandes eine verschiedene Größe. Die so zu nennenden Wassergänse, das heißt Gänse, die an oder auf dem Wasser erzogen werden, sind weit größer, als diejenigen, welche wenig oder gar nicht aufs Wasser kommen können. Zwey Wassergänse wiegen so viel und weit mehr als drey Landgänse. Je größer und in die Augen fallender nun eine gemästete junge Gans ist, desto ausnehmender ist der Braten. Nach Weyhnachten schmecken zwar die jungen Gänse nicht mehr so gut, als um Martini; aber weil alsdenn die meisten Gänse schon überall verzehret sind, so bleibt sodann der Gänsebraten wiederum ein rarer Braten. Nur soll die Vorsicht gebrauchet werden, daß man keine Gänseriche oder Gänter, sondern allein Gänseweibchen zu solchem späten Braten verspare; indem die letztern mürber Fleisch haben, und dieserhalb einen jungen gebratenen Gänserich gar sehr übertreffen. Wie aber die Gänse nach ihrem Geschlechtsunterschiede zu erkennen seyn, soll im **zweyten Bande der Hausmutter** gelehret werden.

Je früher die **jungen Hühner** zum Braten vorhanden sind, desto mehr werden sie geachtet. Inzwischen bleiben junge Hühner zu allen Zeiten ein guter

Braten; wie man sie denn auch gern des Abends als einen kalten Braten des Sommers mit Sallat zu essen pfleget.

Vorausgesetzt daß der **Kapaun** nicht zu alt sey, so ist er ein vortrefflicher Braten, besonders auf dem Lande um Pfingsten, weil alsdenn die andern Braten ziemlich rar sind; obgleich gebratene Kapaunen zu aller Zeit in Achtung stehen. Doch müssen die Poularden ihnen noch vorgezogen werden.

Die **Poularden** sind Hühner, welche kastriret worden. Ihr Fleisch ist weit delicater, als das von Kapaunen, oder kastrirten Hähnen. Es ist mir immer unbegreiflich gewesen, da wir so viele ausländische Moden und Speisen angenommen haben, warum wir nicht Poularden schon längst eingeführet, da wir sie, als ein Landesproduct, eben so gut als die Kapaunen haben können. Viele unsrer jungen Herren haben in Frankreich Poularden gegessen, und loben sie als das delicateste unter allem Hausgeflügel, ohne sich darum zu bekümmern, wie sie in ihrem Vaterlande es den Franzosen nachthun, und Poularden erhalten können. Es wird daher im **zweyten Bande der Hausmutter**, und zwar in dem Kapitel von der Hühnerzucht, solcher Poularden, wie sie durch das Kastriren gleich den Kapphähnen erhalten werden sollen, nicht vergessen werden.

Wenn wir also die Poularden als den vornehmsten Braten unter allem Hausgeflügel angepriesen, und unsre Leserinnen zur Einführung derselben in ihren Haushaltungen ermuntert haben, so muß noch des größten Bratens vom Hausgeflügel, der auch zugleich ein Hauptbraten ist, erwähnet werden. Dieses ist der **kalekutische Hahn**, nachdem er zuvor gemästet worden. Die **kalekutischen Hühner** werden gemeiniglich nur als Mittelbraten angesehen.

Aber

Aber auch die jungen kalekutischen Hühner werden bereits in den Sommermonaten, sobald sie ausgefiedert haben, gebraten. Dann schmecken sie am schönsten. Sie haben sodann etwa die Größe eines alten Fasans, und werden dieser jungen Kalekuten so viele gebraten, und in einer Schüssel zusammen aufgetragen, als es die Anzahl der Tischgesellschafter mit sich bringt. Diese jungen ausgefiederten Kalekuten machen einen Braten vom ersten Range aus.

Auch die Kuchen stehen gar nicht in gleichem Werthe. Einige sind gemeine Kuchen, andre gleichsam nur Mittelkuchen, noch andre Hauptkuchen.

Unter gemeinen Kuchen muß man sich eben nicht solche gedenken, wie sie für die Gesindeküche im ersten Theile dieses Bandes beschrieben sind. Denn diese gehören nicht für den Tisch des Mittelmannes, ob sie schon die äußerliche Form und Namen haben können. Der Napf- oder Aschkuchen, Rosinkuchen, Aufläufer, Plinzen, Eiser- oder Waffelkuchen ꝛc. gehören hieher. Die Krausekuchen, Sprißkuchen und Torten behaupten schon einen höhern Rang. Doch sind die Torten gar sehr unter einander verschieden. Apfeltorten, Pflaumen- oder Kirschmußtorten, Reistorten, Johannisbeer- oder Stachelbeertorten, Torten von Spinat oder Sauerampfer sind größtentheils nur Mittelkuchen. Zitrontorte, Marktorte mit Reismehl, Torte von frischen Apricosen oder Pfirschen, Sandtorte, Torte von Melonen, Torte von Artischockenstielen ꝛc. haben schon mehr zu bedeuten. Biscuit-, Mandeltorten, Brodtorten werden von vielen gleich, wo nicht höher geachtet. Portugiesisches Gebackenes, Baumkuchen, oder Stangenkuchen, Mandelspäne, Englisch Schnittgebackenes in kleinen Pastetenformen ꝛc. gehören immer unter das Gebackene vom ersten Range.

In Ansehung der **Pasteten** ist wenigstens in der Küche des Mittelmannes kein so großer Unterschied. Stockfisch z. E. ist an und für sich ein sehr gemeiner und wenig geachteter Fisch. Aber die Stockfischpastete kömmt sogar bey Hochzeiten auf den Tisch. So will man auch den Pasteten von Wildpret auf Hochzeiten, Kindtaufen und großen Gastereyen wohl den Vorzug geben. Doch wird es eben so genau nicht genommen, wenn sie auch mit Kalekuten, Kapaunen, Hühnern, Tauben und Gänsen gefüllet sind. Die so genannten feinen Pasteten aber werden freylich mehr geschätzet, nachdem ihr Gefüllsel beschaffen ist.

Auch muß in Ansehung des Nachtisches **Obst, Butter und Käse** noch unter diese Regel gestellet werden, und darinnen keine Gleichgültigkeit statt finden.

Ueberhaupt theilet man Aepfel und Birnen in **Tafelobst**, oder in **Kochobst**, welches zum Kochen und Backen oder Trocknen gebrauchet wird. Es müßte in einem Jahre ein großer Obstmangel seyn, wenn man sich genöthiget sehen sollte, Aepfel oder Birnen, die kein Tafelobst sind, auf den Tisch zu bringen. So könnte auch ein Apfel oder eine Birne, die sonst kein Tafelobst sind, annoch gelten, wenn sie das Neue vom Jahre sind, und vor ihnen noch kein andres Obst zugegen wäre; da zuweilen diese oder jene Obstart in der Blühezeit kann Schaden genommen und daher einen Ausfall erlitten haben.

Unter den Aepfeln behält unser **Borsdorfer-apfel** immer den Vorzug. Hierauf folgen die **Pippingsäpfel, Reinetten, Stettiner** rc. Die **Birnen** haben vom Sommer bis in den Herbst und Winter ihre Arten, die man an seinem Orte namentlich anführen und nach ihrer vorzüglichen Güte beschreiben wird, um den Nachtisch damit zu besetzen. Nachdem nun eine Art des Tafelobstes der andern vorzuziehen

oder

oder gleich zu achten ist, nachdem wählet man solche auch für mehr oder minder ansehnliche Mahlzeiten und Tischgesellschaften. Hier gedenket man nur noch, daß man aus den besten Arten abermals einen Ausschuß machen, und die zu kleinen, wurmstichichten oder sonst unansehnlichen Früchte sortiren kann.

Die Kirschen sind einem strengen Sortiment eben nicht unterworfen. Man nimmt sie, wie man sie nach der Zeit ihres Reifwerdens haben kann, obschon eine Art vor der andern etwas mehr geachtet wird, wenn mehrere derselben zugleich reif vorhanden sind. In diesem Falle pfleget man entweder jede Kirschart auf einer Assiette vor sich allein, oder die mehrern verschiedenen Arten unter einander vermengt in einer großen Schüssel aufzusetzen.

Alle übrige Obstarten behandelt man eben so, daß man sie zur Zeit ihrer Reife zur Tafel bringe, und die geachtetsten Arten erwähle; der Mittelmann wird damit immer eher, als mit dem Gebackenen auskommen können, da wir uns heutiges Tages so sehr angelegen seyn lassen, die besten Obstarten sowohl zu bauen, als auch ihrer in genugsamer Menge zu haben.

Die Butter ist besonders nicht aus der Acht zu lassen. Die frische Butter kann man wohl immer, auf dem Lande wenigstens, haben. Diese muß daher die Tischbutter seyn. Die so genannte Faßbutter muß also nachstehen.

Aber es ist nicht genug, Tischbutter, die frisch ist, zu haben, die äußerliche Form derselben kömmt noch sehr in Anschlag. Die Tischbutter kann in einer eigenen Büchse, die deshalb Butterbüchse heißt, aufgesetzet werden. Doch weit prangender ist ein großes und zierlich bunt gemachtes länglichtes Stück Butter, so auch wohl eine Butterwecke genannt wird, wenn solches auf einem porcellainen

Teller auf den Tisch gesetzet wird. Dieses Stück Butter kann etwa ein Pfund am Gewichte enthalten. Die Stücken von einem halben oder Viertelpfunde haben eine minder feyerliche Form oder Gestalt.

Die Käse sind entweder **Landkäse**, oder **ausländische Käse**. Sind es ausländische Käse, so kommen sie bey ansehnlichen Mahlzeiten in ihrer ersten ganzen Form auf den Tisch. Ist es daher z. E. **Eidamer Käse**, so wird er ganz aufgesetzet. Kleine zerschnittene Stücken, wie sie etwa für einige Groschen von den Krämern oder Materialisten geholet werden, sind für keine feyerliche Mahlzeit.

In den meisten Häusern in der Stadt und auf dem Lande giebt man in hiesigen Provinzen den Landkäsen den Vorzug. Wenn sie ihre innerliche Güte haben, so muß, wie bey der Butter bemerket worden, die äußere Form auch das Ihrige thun. Je größer die Käse sind, desto geachteter sind sie. Der **Schafkäse**, der **Ziegenkäse**, hauptsächlich aber der **Kuhkäse**, je größer man sie haben kann, desto mehr sind sie die Zierde des Nachtisches.

In Ansehung des **Brodtes** wäre auch noch zu erinnern, daß das **frische Brod** dem **alten** vorgezogen wird, ob es uns schon die Diätetik widerrathen sollte. Das **weiße Brod** wird meistens dem **schwarzen** vorgezogen. Doch nicht in allen Fällen. Denn **Pumpernickel mit frischer Butter** gegessen, wird als eine Delicatesse gehalten, und kömmt daher auf vornehme Tafeln. Es sind einige Speisen, die besser schmecken, wenn sie nicht mit weißem Brodte, sondern mit schwarzem gegessen werden. So sind auch einige Speisen, deren Zubereitung in der Küche durch einen Zusatz von schwarzem Brodte, dergleichen z. E. der saure Kalbskopf ist, einen so guten Geschmack erlangen,

der

der ihnen mit feinem oder weißem Brodte gar nicht kann gegeben werden.

Aus beygebrachten Erläuterungen wird man nun hoffentlich verstehen können, was die Regel von Beobachtung des Unterschiedes der Speisen zu sagen habe. Ist diese Regel hintenangesetzet worden, so entstehen daraus Mahlzeiten, von denen man nicht sagen kann, daß sie im feinern Geschmacke gegeben oder bereitet worden. Es können entweder plumpe, oder lächerliche Mahlzeiten daraus ihren Ursprung nehmen, und die Frau des Hauses außer Achtung bringen.

Man muß nicht verlangen, daß man zur Beobachtung dieser Regel das allergenaueste angeben, und aufs schärfste bestimmen solle. Man kann das in dieser Absicht Schickliche oder Unschickliche in jedem Lande treffen lernen; wenn man in guten Häusern öfters zu speisen Gelegenheit hat, und hier dasjenige sehen und lernen kann, was man als **Sitte des Landes** in Obacht nehmen muß.

Arnibalde und ihr erster Ehemann waren geringen Standes, hatten aber in dem vorigen Kriege Gelegenheit gehabt, viel Geld zu erwerben, und reich zu werden. Sie ward durch den Tod dieses ihres Mannes eine reiche Witwe, nachdem sie mit selbigem noch immer gemein weg gelebet, und die Erhaltung und Vermehrung ihres Reichthums nur zum alleinigen Zweck gehabt hatte. Eine so reiche Witwe, und dazu ohne Kinder, die schon vor dem Ableben ihres Mannes gestorben waren, konnte nicht lange ungesucht bleiben. Unter vielen Freyern, die sich um ihre Gunst beeiferten, glückte es einem jungen Manne des Mittelstandes, ihr zweyter Ehemann zu werden. **Arnibalde** wußte sich in ihrem neuen Stande bald umzukleiden, auch ein leeres Haus mittelst ihres vielen Geldes bald auszumeubliren; ob solches gleichwohl in

einem etwas gothischen Geschmacke geschah, da sie aus Auctionen allerley längst aus der Mode gekommene Meubles zusammen brachte, und mit einigen modernen vermengte, welches denn ihrem Reichthum nicht recht Ehre machen konnte.

Arnibaldens Küche ward eine der possierlichsten. Ihr neuer Mann, Arnibald, mußte ihr in allem den Willen lassen. Arnibald! pflegte sie, wenn er gegen sie laut werden wollte, zu sagen: ich habe dich zum Mann gemachet; ohne mich wärest du dein Lebelang ein Stümper geblieben. Dieser ließ es denn auch gehen wie es gieng. Er hatte doch seinen Hauptzweck, kein armer Kerl mehr zu seyn, völlig erreichet.

Arnibald, der junge Mann, führte seine bejahrte Gebieterinn zu seinen Nachbarn umher, bey denen die neuen Eheleute meistentheils mit einer Mahlzeit bewillkommet worden. Es vergieng eine ziemliche Zeit, bevor Arnibalde Höflichkeit mit Höflichkeit zu erwiedern schlüssig ward. Endlich setzte sie den Tag an, an welchem sie ein großes Gastgebot geben, und ihre Nachbarn und Nachbarinnen dazu einladen wollte. Diese schlugen die Ehre nicht aus, und erwarteten mit Ungeduld den Tag, an dem sie ihre Neugierde stillen und Arnibaldens Einrichtungen in der Nähe beschauen könnten, wovon sie schon eine und die andre lächerliche Züge gehöret hatten.

Hier übergehe ich die allerlächerlichste Geschichte, da Arnibalde, bald nach dem Eintritt der Nachbarinnen in ihr Haus, am meisten glänzen wollte. Ich will itzt allein eine lächerliche Mahlzeit erzählen. Man wird in den Eßsaal geführet. Die Tafel war mit einem vielleicht auf dem Trödel erkauften damastenen Tischtuche bedecket. Aber es war mehr gelblicht als weißglänzend. So schien es auch sehr passend zu Arnibaldens Herkommen. Es war nicht glatt. Die

Ser-

Servietten mußten auch zusammen getrödelt seyn. Es waren lauter verschiedene und nicht übereinkommende Muster. Die Teller von verschiedener Güte, Größe und Signaturen. Kein Paar Messer egal. Das Messer mit schwarzer, die Gabel mit weißer Schale. Bald der Griff von Hirschhorn, bald von Ebenholze. Dieses Messer oben rund, das andre spitz. Hier eine dreyzackigte, dort eine zweyzackigte Gabel. Nun die lächerliche Mahlzeit selbst, wenn ich noch die Jahreszeit genannt habe, die man mit merken muß, um das Lächerliche desto mehr zu empfinden. Es war acht Tage nach Michaelis.

1) Die Suppe war von weißen Bohnen mit angeschärbter Petersilie, sehr dünne, und die Bohnen fast zu zählen. Dieses konnte vielleicht Arnibaldens Festsuppe in der ersten Ehe gewesen seyn. 2) Zwey alte Hühner mit steif angekochtem Reis und Korinthen. Die Hühner geformt wie eine gebratene Gans. Kopf, Hals, Flügel und Füße waren nicht daran. 3) Dicke Erbsen und Rindskaldaune. Die Erbsen mit Kaldaunenbrühe übergossen, dickhülsicht und kaum halb gebrochen. 4) Ein gebratenes Vorderviertel eines jungen Fleischschweines, woraus für vier und zwanzig Personen am Tische Portionen geschnitten werden sollten. Die Zukost zu diesem Braten war, statt Pflaumen oder etwa eines Sallats, gekochter Merrettig auf einer kleinen Assiette. 5) Ein Baumkuchen, oder Stangenkuchen, der aus einer großen Stadt war verschrieben worden, und seiner innern Güte nach ganz unverbesserlich. 6) Haselnüsse, Bergamotten, Virgonleuses, S. Germains, Borsdorferäpfel und Pigeons, alles zusammen auf einer großen porcellainen Schüssel. 7) Butter, in einer Butterbüchse, die nicht voll oder eingedrückt war. Es waren nur einzelne Schelfen Butter los hinein geworfen worden.

Der Käse war ganz weiß, und hatte noch keine graue Haut; dabey auch kein ganzer. Es waren kleine vertrocknete Stückchen kleiner runder Handkäse, die das Ansehen hatten, als wären sie Ueberbleibsel von vielen gegessenen Käsen.

Unter den anwesenden Gästen aus der Nachbarschaft war **Critippa** die jüngste, aber auch die schalkhafteste. Diese fiel alsbald mit einer launichten Kritik über die Mittagsmahlzeit her. Vielleicht war sie nicht ganz ohne gute Absicht, die **Arnibalde** zu bessern, welche die Miene hatte, in dem angefangenen Tone ihre zweyte Ehe zu beschließen. Hier ist beyder Tischgespräch.

Critippa. Es ist uns sehr lieb, Frau Nachbarinn, daß Sie uns bey der ersten Mahlzeit zuvorkommen, und mit uns gar keine Faßon machen wollen. Hätte ich Ihre Gesinnung gewußt, so hätte ich, als Sie uns die Ehre gaben, bey uns zu essen, meine Sagosuppe weggelassen, und die Mahlzeit mit einer Mehlsuppe angefangen.

Arnibalde. Meinem Manne schmecket Ihre Suppe noch gut; er lobet sie, und wünschet, daß ich ihm auch solche öfters machen möchte.

Crit. Dieses können Sie ja wohl thun, für Sie kann diese Suppe nicht zu theuer seyn. Wer so reich ist, wie Sie, der kann täglich so und noch besser leben. Man muß den Tisch nach seinem Stande und Vermögen einrichten.

Arnib. So lange man Vorrath im Hause hat, muß man sich vorm Kaufen in Acht nehmen, und am liebsten aus der Wirthschaft leben. Ich denke, meine Bohnensuppe solle Ihnen so gut schmecken, als eine Sagosuppe.

Crit. Es kömmt bey jedem Essen auf den Liebhaber an. Bohnen aber sind nicht Sago.

Arnib.

Arnib. Warum nicht? Die Bohnen schmecken mir eben wie Sago.

Crit. Sie haben Recht, weil Sie eine Liebhaberinn von Bohnen sind. Man dürfte nur die Bohnen mit Wein, wie den Sago, gekochet haben, so wäre die Suppe richtig.

Arnib. Dies sollen Sie mir nicht umsonst gesaget haben. So bald wir einst wieder die Ehre haben, Sie bey uns zu sehen, so sollen Sie diese schöne Suppe essen. An Wein läßt es uns unser Weinberg nicht fehlen, dafür dürfen wir kein Geld ausgeben.

Crit. O meine Freundinn, so lange wollen wir mit dieser Suppe nicht warten. Ich will mir die Ehre der Erfindung vorbehalten haben. Die Reihe ist an Ihnen, künftig bey mir zu essen. Dann koche ich Ihnen zum erstenmale diese Suppe. Ich will sie aber mehr modernisiren. Bohnen, die sichtbar in der Suppe umher schwimmen, sind Bohnen, und würden sich bey manchen verächtlich machen. Es soll Sago seyn. Ich werde die Bohnen erst etwas in einem kleinen Topfe ankrüllen lassen. Dann will ich sie, auf einem hölzernen Teller, mit dem Messer ganz fein zerschneiden, wie man es mit den Mandeln thut, die zu einer feinen Habergrützsuppe kommen sollen. Diese so fein zerschnittene, und zugleich von der weissen Hülse entledigte Bohnen müssen denn völlig wie Sago aussehen und schmecken. Meynen Sie es nicht?

Arnib. O allerliebst! Sie sind meine Freundinn; was lehren Sie mich, Sie schönes junges Fräuchen? (Arnibalde springt auf, fällt Critippen um den Hals, und küsset sie mit unabgewischtem Munde.)

Crit. (Sie wischt sich erst Arnibaldens Kuß von den Wangen, und entwickelt sich aus ihren mächtigen Armen.) Erlauben Sie mir, daß ich meinem Manne

die Bohnen von meinem Teller abfische, und sie ihm gebe, er hat keine mehr.

Arnib. Es ist jetzt Mode nur dünne Suppen zu essen. Mein Herr Nachbar machen es nur, wie mein Mann öfters zu thun pfleget, und krumen sich Brod in die Suppe: ich will ein Kohlbecken herein bringen lassen, damit die Suppe, mit dem eingekrumten Brodte, wieder warm, und das Brod bald durchgezogen werde.

Crit. Es bedarf der Weitläuftigkeit nicht, mein Mann würde sich auf solche Weise mit einemmale satt essen, und sich die ganze Mahlzeit verderben. Denn ich glaube, es werden noch mehr Gerichte folgen.

Arnib. Es werden gleich Hühner mit Reis und kleinen Rosinen kommen.

Crit. So viel Mühe hätten Sie sich nicht machen sollen. Die Hühner hätten zugleich die Suppe abgeben können, und so hätten wir kurz und gut die Bohnen sparen können.

Arnib. Wenn man gute Freunde bey sich hat, so sieht man eben nicht sehr auf Ersparung.

Crit. Diese Ersparung ist aber bey Leuten unsrer Art einmal Mode. Man läßt die Bohnensuppe weg, und nimmt dafür eine Hühnersuppe, wenn man Hühner der Gesellschaft zugedacht hat. Künftig bitten wir es uns zur Freundschaft aus, daß Sie uns mit gedachter Sparsamkeit tractiren. Warum haben Sie aber den Hühnern nicht Hals, Kopf, Flügel und Füße gelassen?

Arnib. Ich habe nur einen Topf, der zu den beyden Hühnern passet; und wenn ich die fehlenden Glieder dran gelassen hätte, so hätten sie nicht Raum darinn gehabt, und ich hätte in zweyen Töpfen sie kochen müssen. Zudem ist an den fehlenden Stücken nicht viel zu essen.

Crit.

Crit. Es sind doch für manchen niedliche Kniefelstückchen, die er ungern vermisset, und sie fast lieber, als das übrige Fleisch ißt.

Arnib. Ey nun! Die fremden Kutscher halten heute auch eine gute Mahlzeit bey mir. Wir wollen ihnen auch einmal was Niedliches gönnen; dergleichen kömmt ihnen so nicht oft vors Maul.

Crit. Wie so? sollen unsre Kutscher heute so hoch leben?

Arnib. Ja Freundinn, ich habe ihnen die von den Hühnern abgehauenen Glieder zur Suppe kochen lassen.

Crit. So haben Sie wohl die Butter an der Suppe ersparen können, da aus den Hühnerknochen genug Fett auskochen müssen?

Arnib. Noch besser, ich habe vor vierzehen Tagen ein Schwein geschlachtet, und davon noch Wurstsuppe gehabt. Diese ist an die Hühnersuppe mit angegossen worden.

Crit. Sie thun des Guten, was Suppe anbetrifft, zu viel. Aber die Hühnerknochen sind für Kutscher zu fein, sie werden nicht viel sättigen.

Arnib. Dafür ist gesorget, ich habe nach der Hühnersuppe ihnen ebenfalls noch eine Bohnensuppe kochen lassen.

Crit. Auch noch eine zweyte Suppe? Die Kerls werden bey Ihnen verwöhnet. Sie werden ganz herrenmäßig tractiret.

Arnib. Es sey darum! es ist das erstemal, daß sie in meinem Hause essen. Sie sollen wissen, daß sie bey keiner Knauserinn, sondern bey einer reichen Frau gespeiset haben. Ich habe ihnen noch an die Bohnensuppe auch Wurstsuppe angießen lassen.

Crit. Wir haben aber seit vierzehen Tagen sehr warmes Wetter gehabt, wird Ihnen die so lange gestandene Wurstsuppe nicht sauer geworden seyn?

Arnib. Dawider weiß ich guten Rath. Ich habe noch vom vorigen Frühjahre her Pökellake vom Pökelrindfleische stehen gehabt, diese goß ich zu der Wurstsuppe in Zeiten zu, daß sie sich nicht hat umsetzen und sauer werden können.

Crit. Was lerne ich von Ihnen für eine kräftige Gesindesuppe! Sogar Rindfleischgeschmack muß darinn hervor stechen. Aber eins, eins!

Arnib. Und was denn?

Crit. Ihr Keller dauert mich. Die Kutscher werden nach der Pökelsuppe sich nicht satt trinken können.

Arnib. In meinem Biere würden sie sich voll trinken. Ich habe meiner Küchenmagd Geld gegeben, daß sie hernach die Kutscher in die Schenke führe, und für jede Person ein Maaß Bier bezahle. Das Bier in der Schenke löschet, da es nicht so stark als das unsrige ist, am besten den Durst. Auch habe ich meiner Ursel Erlaubniß gegeben, in der Schenke zu bleiben, und mit den Kutschern zu tanzen. Der Mann mit der Leyer, der hie herum sich vor den Thüren sein Brod zusammen leyert, ist heute in der Schenke, und machet Musik zum Tanz. Meine Ursel ist die beste Tänzerinn im Dorfe. Die jungen Leute holen sie, wenn sie eine Lust haben wollen, mir immer ab; und wenn sie selbige wieder heim bringen, so bringen sie mir zur Erkenntlichkeit einen Krug Bier mit aus der Schenke.

Crit. Ich denke, daß unsre Kutscher nicht weniger Lebensart, als die hiesigen Dorfknechte verstehen sollen. Ursula versäumt mit dem Tanze ja vieles ihrer Herrschaft. Unsre Kutscher werden es an Erkenntlichkeit um so weniger fehlen lassen, als sie uns zu Hause nur die Rechnung geben, oder anzeigen dürfen, was ihnen das Bier in der Schenke gekostet. Was Sie aber, meine Freundinn! an unsern Knechten, in Ansehung des Trinkens, ersparen oder gewinnen können,

das

das werden Sie durch unsre Männer verlieren, denn die Kaldaune knarret von Salz.

Arnib. Wenn die Kaldaune aus dem Pökel und sehr fett ist, so wässere ich sie gar nicht aus, sie pfleget alsdenn besser zu bekommen.

Crit. Diese Pökelkaldaune ist doch wohl nicht von Ihrem Hausschlachten aus vorigem Winter oder Herbste her?

Arnib. Nein, sie ist erst vier Wochen alt. Der größte Dorfbulle war unter die Ochsenheerde von ohngefähr gerathen, und hatte einen Ochsen darnieder gestoßen. Das Gebrülle des darnieder liegenden Ochsen rief die andern herzu, daß sie auf den Bullen los giengen, und ihn dergestalt mit ihren Hörnern zerbohrten, daß er in drey Tagen nicht fressen noch aufstehen konnte. Da die Dorfgemeinde sahe, daß der Bulle nicht wieder genesen konnte, so ward er geschlachtet, und das Fleisch unter alle Einwohner vertheilet.

Crit. Ich wollte um alle Welt, ich hätte nichts von der Kaldaune gefraget, nun kann mir übel werden.

Arnib. Ist Ihnen Bullenkaldaune zuwider? Wir essen ja Hirschbullen, Rehböcke, wilde Schweine, alle ungeschnitten.

Crit. Nicht eben Bullenkaldaune oder Bullenfleisch, sondern deshalb wandelt mir eine Uebelkeit an, daß Sie mir gesaget haben, das Thier habe vor dem Schlachten drey Tage lang gelegen. Es ist also krank gewesen. O wie wird mir? (Sie geht heraus, um sich zu übergeben.)

Arnib. Nun ist ja die ganze Gesellschaft todt, nun Critippa nicht hier ist. O da kömmt sie ja endlich wieder. Wie ist Ihnen, Critippa?

Crit. Nun ist mir alles leichter und besser.

Arnib. Sie haben aber allen werthen Gästen einen Schreck gemachet, daß keiner die Kaldaune hat anrühren oder kosten wollen.

Crit. Sehr wohl, daß ich für alle meine Freunde gebüßet habe, da mir zuerst vorgeleget, und die Kaldaune von mir vorwitzigen zum ersten ist gekostet worden.

Arnib. Sie können alle die Kaldaune ohne Widerwillen essen, sie war recht weiß und gar nicht blutrünstig, wie das meiste Fleisch, wo die Ochsen mit ihren Hörnern hatten ankommen können. Vielleicht sind Sie gewohnt in Ihren Häusern die Kaldaunen anders zu kochen, ich will sie mir unterdessen schmecken lassen.

Crit. Folgen Sie Ihrem Appetite, ich will Ihnen unterdessen sagen, wie wir es mit unsrer Kaldaune halten. Wir pökeln sie auch ein, und verspeisen sie, als eben keine verachtete Hausmannskost, nach und nach. Wir wässern sie aber aus, damit das Salz vom Pökel ausgezogen werde. Am liebsten kochen wir sie, ganz klein zerschnitten, mit klein zerschnittenen mitgekochten Teltauer oder kleinen Märkischen Rüben. Auch zuweilen wird diese Kaldaune, wie die hier stehende, für sich allein gekochet; auch wohl eine Vorkost, etwa Sauerkraut, oder saurer Kohl, daneben gegessen. Wenn wir aber Kaldaune, allein gekochet, und für sich allein in einer besondern Schüssel, aufgegeben haben, so streuen wir viel klein gestoßenen Ingwer darüber, als das sich am besten dazu schickende Gewürz. Und dieses, glauben wir, mache die Kaldaune, wenn sie fett ist, dem Magen nicht undienlich; nachdem, wie vorhin gesaget worden, das Pökelsalz mittelst des Einwässerns ist ausgezogen worden. Denn das Pökelsalz benimmt der Kaldaune den natürlichen Geschmack.

Arnib.

Arnib. So muß ich künftig auch wohl meine Kaldaune mit Ingwer bestreuen?

Crit. Sie werden nicht übel thun, wenn Sie der Landessitte hierinn folgen. Weil wir aber vom Gewürze reden, wie viele Muskatennüsse hatten Sie an die beyden Hühner verwendet?

Arnib. Ich denke, es müsse unter Leuten unsers Standes so gehalten werden, daß man auf ein Huhn eine Muskatennuß nehme.

Crit. Sie konnten mit einer halben Muskatennuß beyde Hühner gewürzet haben. Sie hatten ohnehin so viel Muskatenblumen auch daran verschwendet, daß man mit jedem Bissen welche zerkauen mußte. Es schmeckte alles nach Muskaten, die Sie ohnehin allzufrühe werden angethan haben, weil sonst der Reis noch schlechter würde geschmecket haben.

Arnib. Was wollen Sie denn mit dem zu frühe angethanen Gewürze sagen?

Crit. Dieses, daß das Gewürz erst müsse kurz vor dem Anrichten der Speise angeworfen werden, damit der Geschmack derselben durch das Kochen nicht verloren gehe.

Arnib. So kann man also durch diesen Handgriff, daß man das Gewürz nicht zu früh anthue, vieles sparen?

Crit. Das können Sie denken. Ich muß Ihnen aber von der Rindskaldaune noch mehr sagen. Wir essen selbige, wenn wir ohne Gäste sind. Käme etwa kurz vor der Mahlzeit ein guter Freund unangemeldet: so müßte er freylich vorlieb nehmen, was und wie er es findet. Zuweilen sind vertraute Freunde, die sich auf dieses oder jenes besondre Gericht zu Gaste bitten. Leben sie mit uns auf solchen Fuß, und sie verlangen, wie es zuweilen auch wirklich geschieht, Rindskaldaune mit Teltauer Rüben, so wird

ihnen gewillfahret. Allein bey etwas feyerlichen Gastgeboten lassen wir Rindskaldaune und mehr dergleichen Speisen, welche die Mode einmal als gemeine, und keine Gastspeisen eingeführet hat, weg.

Arnib. Aber den Schweinebraten werden Sie doch wohl als eine Gastspeise gelten lassen?

Crit. Ich sehe, daß es ein Vorderviertel sey. Sie haben bey Gelegenheit der Wurstsuppe gesaget, daß Sie vor vierzehen Tagen ein Schwein haben schlachten lassen. Die Keulen haben Sie doch wohl nicht als so genannte Schinken in den Rauch hängen lassen, da solche, aus dem Vorderviertel zu urtheilen, nicht Speck genug, oder Fett an sich haben können?

Arnib. Dieser Keulen eine habe ich schon verkochet, und die andre habe ich lassen klein hauen, und sie ins Pökelfäß geleget.

Crit. Es wäre doch schicklicher gewesen, da Sie ein Gastmahl auszurichten Willens gewesen, daß das gegenwärtige Vorderviertel zum Pökelfleische wäre genommen, und dagegen die Schweinskeule gebraten worden.

Arnib. Ein gebratenes Vorderviertel schmecket doch auch gut, und es kann in dieser einzigen Mahlzeit aufkommen, daß eben nichts von dem Tische wieder herunter kommen darf.

Crit. Was das Gutschmecken anbetrifft, so möchten wohl die meisten der Keule den Vorzug geben. Hiernächst muß man auch auf den Wohlstand, oder das Zierliche einer feyerlichen Mahlzeit sehen. Eine gebratene Schweinskeule hat doch wohl mehr Ansehen auf der Tafel, als ein Vorderviertel.

Arnib. Sie meynen also, daß ein großer Braten besser den Tisch ziere, als ein kleiner? Erinnern Sie sich aber noch wohl, daß wir in L... auch keine

große

große Braten auf dem Tische hatten. Es waren nichts als Schnepfen und junge Hühner.

Crit. Wenn die alten Hühner gebraten, besser als die jungen Hühner schmeckten: so hätten Sie Recht zu tadeln. Je früher im Jahre junge Hühner aufzubringen sind, desto mehr werden sie geachtet. Was aber junge Hühner an und für sich selbst anlanget, so entscheidet ihre mehrere oder mindere Größe eben nichts. Es kömmt nur darauf an, daß sie schon gut ausgefiedert haben, und eßbar seyn. Ich besinne mich, daß es gleich nach Pfingsten war, als wir in L = = = zusammen aßen. Damals waren junge eßbare Hühner noch eine Seltenheit. Mit den Schnepfen war es eben so. Diese sind in unsern Gegenden zu aller Zeit eine große Seltenheit; daß also der damaligen Mahlzeit eines Gastgebots, unter Leuten unsrer Art, kein größerer Anstand beynahe konnte gegeben werden. Ein Puterhahn, wenn er damals, als ein sonst geltender Hauptbraten da gewesen wäre, hätte auch können seine Liebhaber gefunden haben. Wären aber die Gäste, wenn ein Puterhahn auf der Tafel gestanden hätte, gefraget worden, von welchem Braten sie beliebten: Sie hätten sehen sollen, daß die meisten würden Schnepfen, und hiernächst junge Hühner verlangt haben; weil jene hier zu Lande immer eine große Seltenheit ausmachen, diese aber das Neue vom Jahre waren. Eine große Schüssel enthielt einige Dutzend Schnepfen, und eine andre ein Dutzend junge Hühner. Hierzu waren unser zwölf Personen. Der dritte Theil Schnepfen und fast eben so viel Hühner kamen wieder herunter von dem Tische, und konnten des Abends wieder kalt gegessen werden; wie solches auch geschah, und Sie es sich noch werden zu erinnern wissen. Nun vergleichen Sie Ihren Braten mit jenen. Ich darf nun frey reden, da Sie mir die

Erlaubniß, als einer vertrauten Freundinn, dergleichen wir nun hier alle sind, dazu gegeben haben. Ihr Vorderviertel ist einer der allergemeinsten Braten, und gar keine Seltenheit. Er ist auch für so viele Personen viel zu klein. Eine Schweinskeule hätte kaum hinreichen sollen. Der Merrettig paßt aber gar nicht zum Braten.

Arnib. Es ist doch bey mehrern Essen nicht darauf angesehen, daß man sich an dem Braten allein satt essen solle. Man muß zur Sättigung mit den vorhergehenden Speisen schon das Meiste gethan haben.

Crit. Wenn bey Leuten unsrer Art, bey Gastgeboten, an die drey bis vier Essen aufgetragen werden: so hat man die Absicht, daß, wenn einer oder der andre sich an diesem Gerichte nicht halten will, er es an dem andern thun möge. Denn Sie müssen wissen, daß der eine diese, der andre jene Speise mehr beliebet. Wir Menschen sind, was diesen Punct anlanget, gar sehr von einander unterschieden. Sie werden schon bemerket haben, daß mancher von einem Gerichte wenig oder gar nichts ißt. Er versparet seinen Appetit auf etwa folgende Essen. Zuweilen läßt man wohl gar mehr auf einander folgende Speisen vorbey gehen, und wartet auf den Braten. Denn was den Braten anbetrifft, so werden wohl wenige in der Welt seyn, die ihn nicht allen andern Speisen vorziehen sollten. Wenn nun einige von den vorhergehenden Speisen nur wenig essen können oder wollen, so siehts ja schlecht aus, wenn das Hauptgericht, der Braten, allzuknapp eingerichtet ist, und die Portionen so klein geschnitten werden müssen, daß es scheint, als ob man kleinen Kindern abschnitte, denen man, in Vergleichung mit Erwachsenen, nur ganz kleine Portionen vorleget.

Arnib. In diesem Falle müßte man sich an Butter und Käse erholen, wenn kein Gebackenes vorhanden ist.

Crit. Das wird heute Ihrem Baumkuchen begegnen, denn es scheint, als ob alle Ihre Gäste ihren völligen Appetit darauf versparet haben.

Arnib. An dem Baumkuchen wäre also nichts zu tadeln?

Crit. Meine Freundinnen werden mich doch wohl künftighin nicht mit dem Namen einer Tadlerinn belegen? Sie haben als eine angehende Landwirthinn meine Meynung über das Schickliche einer Mahlzeit bey Gastgeboten wissen wollen. Ich bin zwar so jung, daß Sie, den Jahren nach, fast etwas mehr als meine Mutter seyn könnten. Inzwischen können Sie mich doch als eine Lehrmeisterinn ansehen, da ich in dem Stande, in welchen Sie erst vorigen Winter getreten sind, geboren und erzogen bin. Wollen Sie mich nun als Lehrmeisterinn, und nicht als Tadlerinn ansehen, so kann ich Ihnen mehr sagen.

Arnib. Schönste Freundinn, Sie können mir alles sagen, deshalb frage ich ja. Es ist besser, daß ich von Ihnen, als von einer Köchinn lerne, die mir mein Mann schon lange vorgeschlagen, und wozu ich gar keine Lust habe.

Crit. Nun so will ich denn gar nicht zurückhalten. Der Baumkuchen, wie Sie uns zu Anfange der Mahlzeit gesaget haben, ist nicht von Ihnen, sondern von einem Conditor in der Stadt gemachet worden. Dieser ist dafür bekannt, daß ihm die Baumkuchen, die vielmals nicht die besten sind, recht wohl gerathen. Sobald Sie uns den Namen dieses Conditors nannten, so konnten wir es schon voraus wissen, daß wir keinen schlechten Baumkuchen essen würden. Es ist aber eine ganz andre Frage: ob dieser Kuchen,

der

der ein Hauptkuchen unter uns ist, auch zu der ganzen Mahlzeit passe? Für Ihr Haus, Stand und Vermögen ist es kein ungereimter Kuchen. Ich denke für die Gäste, die wir Ihres Standes sind, wenn schon nicht unser Vermögen dem Ihrigen gleicht, auch nicht. Sie werden auch wohl bey den meisten unter uns Gebackenes gefunden haben; daß also in Ansehung des Gebackenen gleiches mit gleichem, so zu sagen, vergolten würde. Nur für das übrige Essen dieser Mahlzeit ist der Baumkuchen ein unharmonischer Kuchen. Sehen Sie, jetzt tritt dieser Taglöhner herein, der bey Ihrem Gemahle etwas anzubringen hat. Er trägt einen groben Kittel, Sträuflinge und bloße Füße, alles seinem Stande gemäß. Wenn nun dieser Mensch ein feines weißes Pletthemde, mit Jabot und Manchetten zugleich, anhätte, würde uns sein Anzug nicht ungereimt und lächerlich vorkommen? Eben so ist es mit einer unharmonischen Mahlzeit. Saget man von Leuten unsrer Art, sie wissen sich mit Geschmack zu kleiden: so saget man auch, sie wissen mit Geschmack zu speisen oder zu tractiren. Zu der heutigen Mahlzeit hätte sich ein gemeiner Rosinkuchen, wie er in der Gesindeküche vorkömmt, gar nicht übel gereimet.

Arnib. Wir hatten auf unsrer Hochzeit einen Baumkuchen, und nicht einmal lauter so angesehene Gäste, als wir jetzt hier gegenwärtig haben. Da ich nun heute zum erstenmal meine werthe Nachbarschaft tractire, so dachte ich derselben eine Nachhochzeit zu geben.

Crit. Da Sie in der Stadt getrauet worden, und Ihr Hochzeitessen bey einem Koche verdungen gehabt, daß er es Ihnen ins Hochzeithaus hat hinschicken müssen: so wird derselbige auch, als ein Koch einer großen Stadt, die Gerichte auf eine anständige Art zusammengepasset haben. Sie haben ihn übel

kopiret,

kopiret, und Sie hätten allenfalls den Kuchen gar weglassen können. Hatten Sie denn Bohnensuppe, Hühner mit dickem Reis, Erbsen und Kaldaunen nebst einem gebratenen Schweinsviertel auf der Hochzeit?

Arnib. (Sie seufzet.) Ach mein schönes Geld! Verhüte es doch der Himmel, daß ich in meinem Leben keine so theure Mahlzeit mehr thun dürfe! Ich hatte meinem Manne das Geld gegeben, der den Koch voraus bezahlen müssen. Wir hatten eine Potage mit Hühnern, Fische, Pasteten, Saucißchen mit Sauerkohl, Boeuf a la mode, Hirsch- und Hasenbraten, Mandeltorte, Biscuit und Baumkuchen. An die Mahlzeit werde ich mein Lebtage gedenken. Der Koch bekam funfzig Thaler.

Crit. Es wird nicht zu viel gewesen seyn, wenn das Getränke vielleicht mit darunter begriffen gewesen. Sie haben aber aus der Verbindung der Speisen unter einander sehen können, daß der Baumkuchen zu den übrigen Speisen Ihrer Hochzeit sich vollkommen nebst den übrigen Kuchen gepasset habe. Halten Sie nun die Speisen Ihrer Nachhochzeit, wie Sie diesen Tag zu nennen beliebet, zusammen, und urtheilen nun selbst, ob dieser Hauptkuchen wohl recht angebracht sey? Je mehr Sie die Speisen Ihrer Hochzeit sowohl, als die Speisen, die Sie bey Ihren neuen Freundinnen in der Nachbarschaft gegessen haben, überdenken, desto mehr werden Sie den Mangel der Harmonie Ihrer heutigen Tafel zu empfinden im Stande seyn.

Arnib. So wird es nun meinem Nachtische auch noch wohl woran fehlen?

Crit. Auch hier fehlet noch der richtige Geschmack. Sie haben vortreffliche Obstarten aufgesetzet. Es ist aber damit nun für die Augen, aber gar nicht für die Zunge gesorget worden.

Arnib. Ich habe doch einigemal gehöret, daß es schön sey, wenn brüchigtes und schmelzendes Obst zugleich aufgesetzet wird. Noch vor einigen Wochen habe ich in des Herrn Arnobius Hause davon reden hören.

Crit. Sie glauben also dergleichen Obstarten uns vorgesetzet zu haben?

Arnib. Sehen Sie diese Aepfel, und von den Birnen, die Virgouleuses und Bergamotten.

Crit. Sie irren gar sehr, und haben von brüchigtem und schmelzendem Obste noch keinen Begriff.

Arnib. Ey versuchen Sie doch den Borsdorferapfel, ob er nicht brüchigt sey. Diese Virgouleuse desgleichen. Und die Bergamotten können ja nicht schmelzender seyn.

Crit. Wie können Sie in aller Welt jetzt den Borsdorferapfel, und mehr andre Daueräpfel, schon eßbar halten, um sie als brüchigt anzupreisen?

Arnib. Unsre Borsdorferäpfel waren schon vor Michael eßbar: unsre Ochsenjungens haben uns viele von den Bäumen herunter gefressen, ich bin dazu gekommen, und habe es mit meinen Augen gesehen.

Crit. Wir sind doch lange keine Ochsenjungens, wenn wir auch noch so junge und gute Zähne haben. Für uns ist der Apfel erst eßbar, wenn er auf dem Lager gelblicht geworden, und anfängt einigen Geruch von sich zu geben; er auch, wenn man mit dem Daumen gegendrückt, etwas nachgiebt. Denn schmecket dieser Apfel erst, wie er schmecken soll, und hat etwas von seiner gegenwärtigen Härte verloren. Denn hat er auch einen brüchigten Geschmack, der von seiner itzigen Härte gar sehr zu unterscheiden. Schmelzende Aepfel aber haben wir gar nicht. Die Birne aber, die Sie mir als eine brüchigte präsentiren, kann nimmermehr eine werden. Jetzt ist sie eine harte ganz unschmack-

unschmackhafte Birne. Im October, oder noch später, kann sie schmackhaft geworden seyn; und denn ist sie eine schmelzende, oder im Munde zerfließende Birne. Der Borsdorferapfel kann aber, je nachdem er auf dem Lager gehalten wird, auch im October eßbar werden. In dem Hause des Arnobius aßen wir längliche Birnen, Cuissemadame genannt. Diese reifen Birnen werden Sie unter den Zähnen gleichsam brechend (cassant), aber nicht hart oder zähe gefunden haben.

Arnib. Aber die Bergamotten sind doch recht, wie sie seyn sollen. Sie sind fließend.

Crit. Sie sind gegenwärtig nicht mehr, was sie seyn sollen.

Arnib. Wie können sie denn weicher werden? sehen Sie, wenn ich eine anschneide, so läuft das Wasser heraus.

Crit. Als wir bey dem Arnobius aßen, da hatten wir frühzeitige Pfirschen: diese Obstart war eine schmelzende. Birnen also, die schmelzende heißen, müssen eben so im Munde zergehen, daß kein Fleisch davon zuletzt zum Beißen und Hinunterschlucken übrig ist.

Arnib. Meine Küchenmagd kann aber die Bergamotten nicht genug loben: ich habe sie ihr alle in die Schüssel von der Obstkammer zugezählet, daß sie nicht welche davon heimlich wegnaschen sollte.

Crit. Ich rathe Ihnen, lassen Sie, je eher je lieber, alle Bergamotten Ihre Ursel ganz offenbar essen; denn sie müssen in wenigen Tagen faul seyn. Jetzt sind sie, wie mans nennt, taige; und dieses ist der nächste Grad zur Fäulniß. Die Bergamotte gehöret zu den fließenden Birnen, ehe sie taige geworden. Dann ist ihr Geschmack ganz unvergleichlich. Auch sehen sie alsdenn ganz weiß inwendig aus. Jetzt ist die inwendige Farbe eine meist braune Farbe. Wenn die

die Birnen taige sind, dann haben sie alle einerley Geschmack, und kann man keine Art mehr von der andern dem Geschmacke nach unterscheiden. Auch ist überhaupt jede taige Birne eines ganz matten Geschmackes, und muß in diesem Zustande gar nicht auf unsern Tisch kommen.

Arnib. Wenn ich also auf Aepfel und Birnen nicht nöthigen kann, so bitte ich, sich die Haselnüsse gefallen zu lassen.

Crit. Sie sind so gütig uns Nüsse vorzulegen, dazu gehören aber Nußknacker.

Arnib. Was wollen Sie damit sagen?

Crit. Sie sind so dickschälicht, daß man sie mit dem Messer nicht aufschneiden, mit den Zähnen aber höchst schwerlich aufbeißen kann. Die Kinder kaufen sich von den Drechslern ein hölzernes Instrument, welches ein Nußknacker genannt wird. Durch dieses Instrument werden die Haselnüsse mittelst einer Schraube aufgeknackt, oder die Schale zersprenget.

Arnib. Meine Ursel soll die Nüsse draußen aufknacken, und wieder herein bringen; denn sie hat immer welche in der Tasche, und knackt mir den ganzen Tag die Ohren voll.

Crit. Es war nur mein Scherz mit den Nußknackern. Ich glaube ohnedem nicht, daß die Gesellschaft an Haselnüssen Belieben trage.

Arnib. So werden die Haselnüsse auch wohl nicht recht zu meinem Festin passen?

Crit. Nicht sonderlich. Lampertsnüsse hätten ihre Stelle vertreten können. Es sey aber darum, ich weiß, daß Sie viele in Ihrem Weinberge haben; vielleicht finden wir noch welche im Weinmeisterhause auf dem Boden. Denn ich erinnere mich, daß uns vor diesem Ihr Gemahl, in seinem unverheyratheten Stande, zuweilen hingeführet, und uns die Taschen mit

mit vortrefflichen Lampertsnüssen gefüllet hat. So wollen wir auch uns an den Weintrauben daselbst erholen, die heute eine Hauptzierde Ihres Nachtisches hätten seyn sollen.

Arnib. Sie werden zwar noch alle Lampertsnüsse in dem Weinmeisterhause finden; aber ich bedaure, daß ich sie schon versaget habe. Denn der Conditor will sie für den Baumkuchen annehmen. Er candiret sie. Wenn welche davon kämen, so möchten sie vielleicht den Werth des Baumkuchens nicht ausmachen; und ich würde dem Conditor noch baares Geld nachgeben müssen. Weintrauben aber hatte mein Mann heute Vormittag in einem Korbe, durch den Weinmeister, mir in die Küche bringen lassen, damit sie heute auf den Tisch möchten gesetzet werden. Es war aber eben eine Hökenfrau zugegen, der ich meine junge Tauben verkaufte. Sie bot mir für den Korb Weintrauben sechs Groschen. Ich ließ sie ihr sogleich, weil ich mir das Geld nicht wollte wegtragen lassen. Eine gute Wirthinn muß aus allem Geld zu machen wissen.

Crit. Recht so! wenn man Geld sieht, so muß man es nehmen. Wir hätten es Ihnen gar nicht übel genommen, wenn Ihnen die Hökenfrau die Bohnensuppe und Bullenkaldaune auch abgekaufet hätte. Wir hätten doch wohl satt werden wollen. Wo man Gott Lob! nur Butter und Brod, nebst einem guten Trunke Bier findet, da brauchet man gar nicht hungerig vom Tische aufzustehen.

Arnib. Ich sehe also doch, daß das letzte das beste seyn wird. Meine Butter gefällt Ihnen, sie ist ganz frisch, ich habe sie erst heute früh buttern lassen.

Crit. Sie ist nicht wohl ausgehäret, wie ich sehe.

Arnib. Es kömmt ja wohl, daß Haare in der Butter sind, wenn es nur keine Menschenhaare sind.

Crit. Wie sollten Menschenhaare ins Butterfaß kommen können?

Arnib. Nein, in meinem Hause ist es nicht möglich. Denn wenn ich mich von meiner Küchenmagd kämmen lasse, so muß sie alle meine ausgekämmte Haare in einen Knäuel zusammen drehen, und verbrennen. Die Küchenmagd muß mit ihren Haaren aber von dem Feuerheerde wegbleiben; denn sie hatte einst den Knäuel ihrer Haare, in der Geschwindigkeit des Sonntags, in eine Suppe mit Tauben geworfen. Ich mußte mich recht schämen. Meines Mannes Bruder, ein junger artiger Studente aus H = =, war eben bey uns, und bekam die Haare auf seinen Teller, daß der junge Mensch, der doch sonst sehr heißhungerig ist, uns die Suppe stehen ließ. Seit der Zeit haben wir keine Haare von Urseln mehr in dem Essen gehabt.

Crit. Madamens Haare sind weiß, und Ursels Haare schwarz; diese sind also von den kleinen rothen Haaren, in der Butter, wohl zu unterscheiden. Lassen Sie denn nicht den Seihtuch, wodurch die Milch abgeseihet wird, nach jedesmaligem Gebrauch auswaschen?

Arnib. Ich weiß nicht, was meine Mägde thun, allein Kuhhaare sind eben nichts unreines.

Crit. Sie können keine Butter verkaufen, das weiß ich; sie geht alle darauf in Ihrem Hause. Allein wollen Sie mir wohl glauben, daß Sie diese haarichte Butter, wenn Sie solche verkaufen sollten, nicht würden los werden? Sie ist, als wenn sie aus Irrland wäre, wo man das Aushären der Butter auch unterläßt; weshalb auch die Irrländische Butter, in Deutschland, keine courante Waare hat werden können.

Arnib. Wenn ich nur Butter verkaufen könnte, ich wollte sie wohl los werden. Ich knäte meine

Butter

Butter mit den Händen durch, und nehme manche Haare mit den Fingern heraus. Aber alle heraus zu suchen, das würde einer Landwirthinn zu viele Zeit wegnehmen. Man hat doch genug zu thun.

Crit. Nun Sie mir von dem Durchknäten der Butter sagen, würde es mir eben wie mit der Kaldaune gehen, wenn ich mir schon welche aufs Brod geschmieret gehabt hätte. Hat Ihr Herr Schwager der Student Ihnen wohl nicht auch die Butter stehen lassen, wie ers mit der Suppe gethan; nachdem Sie es ihm gesaget, oder er es gesehen, wie Sie mit der Butter beym Waschen derselben umgehen?

Arnib. Nein, er hat es weder gehöret von mir, noch gesehen, wie ich meine Butter wasche. Und warum sollte ihm vor meiner Butter ekeln, die ich mit den Händen wasche, und durchknäte? Machen es doch die Bauerweiber mit ihrer Butter auch so. Und mein Herr Schwager ist ein feiner artiger Mensch, der mir die Hände bey aller Gelegenheit küsset.

Crit. In unsern Häusern gehen wir mit der Butter aufs allergenaueste reinlich um. Es muß Morgens und Abends der Seihtuch ausgewaschen werden, damit alle Kühhaare, die beym Melken in den Milcheimer gerathen sind, davon kommen. Bey dem Butterwaschen bedienen wir uns nicht der Hände, sondern einer großen hölzernen so genannten Butterkelle. Hiernächst hären wir die Butter aus. Dieses geschieht mit einem Messer, womit wir die Butter in der Mulde so lange durchschneiden, bis an der Schneide des Messers kein einziges Haar von den Kühen mehr gefunden wird. Dieses geht bey einer reinlichen Hausmutter so weit, daß sie immer zwanzig Ducaten gegen einen demjenigen auf die Wette setzen kann, der in ihrer ausgehärten Butter noch ein Haar finden sollte. Die meisten Bauerweiber ahmen uns in un-

sern Dörfern nach, und wir kennen deren genug, von deren Butter wir und unsre Männer, ohne Bedenklichkeit, essen würden.

Arnib. Außer den Haaren in der Butter, hätten Sie doch nichts weiter zu sagen?

Crit. Da ich die Butter nicht gekostet, so kann ich nicht urtheilen, ob sie auch keinen sauren oder ältetrichten Geschmack habe. Aber in Ansehung der Form müßte ich noch erinnern, daß es anständiger gewesen wäre, eine so genannte Butterwecke für ein so großes Gastmahl zu bereiten, und selbige auf einem Teller auftragen zu lassen.

Arnib. Ich habe von dem heute früh erhaltenen Klumpen Butter einige Scheiben Butter abgeschnitten, und solche in die Butterbüchse geleget. Butter ist ja Butter, sie schmecket einerley auf dem Brodte, wenn sie aufgestrichen worden; sie sey von einer ganzen Butterwecke, oder von einigen einzelnen Schnitten Butter aus der Butterbüchse.

Crit. Kleider sind Kleider, und das eine, wenn es ganz ist, decket so gut den Leib, als ein andres; und doch ist ein Unterschied in den Kleidern, Freundinn! Sie trugen bey Ihrem sel. Manne andre Kleider, warum haben Sie solche geändert, und nicht die vorigen beybehalten? Ehedem trugen Sie die Kleidung einer gemeinen Bürgerfrau, jetzt aber nicht mehr. Was haben Sie für Ursachen dazu?

Arnib. Mein jetziger Stand hat es so mit sich gebracht, daß ich mich, gleich Ihnen, damenmäßig kleide.

Crit. Gut! Der Wohlstand legte Ihnen nun das Gesetz auf, sich nicht mehr so zu kleiden, als Sie es in Ihrer ersten Ehe gethan haben. Die Art zu essen, und die Speisen zu bereiten, auch solche in einer gewissen zierlichen Form aufzusetzen, muß sich, so gut

wie

wie die Kleidung, nach unserm Stande richten. In Ihrer ersten Ehe war es nicht unanständig, die Butter in gegenwärtiger Form aufzutragen. Doch pflegen die Bauern so gar auf ihren Hochzeiten, Kindtaufen und Begräbnissen, nicht wider den Wohlstand anzustoßen. Sie bringen, bey solchen ihren feyerlichen Mahlzeiten, immer ganze große Stücken Butter, die nicht angeschnitten sind, durchaus aber keine Scheiben, oder Stückchen Butter, auf den Tisch. Es ist daher bey der Speise nicht nur auf den Geschmack, sondern auch auf das Zierliche gar sehr zu sehen. In den Städten kann es so genau nicht genommen werden, was die Butter betrifft. Denn man kann in den meisten Häusern nicht so die frische Tischbutter haben, wie man will. Man muß sie nehmen, wie man sie zu Kaufe bekommen kann. Man verarget es daselbst gar nicht Häusern unsern Standes, wenn sie auch angeschnittene frische Butter einst auf dem Tische hätten. Allein uns Landwirthinnen wird es allemal übel ausgeleget, wenn wir, wenigstens nicht bey mittelmäßigen Gastereyen, eine ganze Butterbüchse voll Butter aufsetzen könnten. Noch festlicher aber ist es, wenn wir ein ganzes großes, bis zu einem Pfunde wiegendes, Stück Butter zu Tische bringen. Dieses geht so weit, daß wir auch, wenn wir keine Fremden bey uns haben, doch alle Wochen, an gewissen Tagen ganze Stücken Butter, oder volle Butterbüchsen, aufsetzen; wenn die Menge der täglichen, häuslichen Tischgesellschafter solches nicht alle Tage erfordert.

Arnib. Nun so werden Sie wider meine Käse das Nämliche zu sagen wissen?

Crit. Ja freylich! Ich sehe viele Stücken von kleinen Handkäsen, denen noch gar keine Spur einiges Alters anzusehen ist.

Arnib. Es hätten also alte und auch ganze Käse seyn sollen?

Crit. Nicht anders. Der heutige Tag hätte noch wohl mehr von einer Landwirthinn, in Ansehung der Käse, erfordert. Denn wie ein großes Stück Butter festlicher aussieht, als ein kleines; so ist es mit den Käsen auch also. Je größer ein Landkäse in dem Hause einer Landwirthinn ist, desto mehr zieret ein solcher den Tisch.

Arnib. Man dürfte also nur einen ganzen großen Holländischen Käse auf den Tisch setzen, der machte die meiste Parade.

Crit. Wenn man keinen Landkäse hätte, so würde man es mit einem Holländischen Käse auf diese Art machen.

Arnib. Sie sagen, wenn man keinen Landkäse hätte: sollte denn ein holländischer Käse nicht mehr seyn?

Crit. Der Größe, oder dem Gewichte nach, kann der holländische Käse mehr seyn, als der Landkäse; allein nicht der Achtung nach. In den Städten muß man sich zwar öfters mit Holländischem Käse begnügen; aber auf dem Lande wird es einer Hausmutter schimpflich gehalten, wenn es ihr an Landkäse fehlen sollte. Je größer nun diese seyn können, desto mehr sind sie im Werthe. Man fängt sie jetzt mehr, als sonst an, sehr groß zu machen. In den Städten sind diese große Landkäse noch eine Seltenheit. Sie werden eben nicht zu Markte gebracht, und werden auch nicht recht bezahlet. Die Bauern bringen daher nur kleine Handkäse zum Verkauf in die Städte, und diese haben ihren alten Preis, über und unter welchen sie fast nie zu kommen pflegen.

Arnib. Wenn man also in unsern Häusern großen Landkäse hat, so müßte man ihn also auch, wie die Butter, unangeschnitten auf den Tisch bringen?

Crit.

Crit. In den Städten kann dieses zwar nicht so genau genommen werden, weil man froh ist, wenn man nur alten Landkäse haben kann. Aber auf dem Lande müßte bey großen Gastereyen der Landkäse ganz und unangeschnitten das erstemal auf den Tisch kommen. Blieben die Fremden im Hause, so könnte bey den folgenden Mahlzeiten der Käse wohl wieder auf dem Tische erscheinen, der bey der ersten Mahlzeit angeschnitten, und davon gegessen worden. Doch könnte und müßte auch dieses noch mit Unterschied gesaget werden. Denn es kann dennoch der Wohlstand erfordern, daß des andern Tages ein neuer, unangeschnittener Käse müßte aufgesetzet werden. Z. E. auf Hochzeiten, die länger als einen Tag währen. Hier würde es sich durchaus nicht schicken, daß die angeschnittenen Käse des vorigen Tages wieder auf den Tisch kämen. Es müssen ganze, unangeschnittene Käse, auch am zweyten Hochzeittage, auf den Tisch gegeben werden. So können auch wohl andre feyerliche Zusammenkünfte seyn, die des andern Tages, in Ansehung der Butter und der Käse, die nämliche Formalität erforderten. Der holländische Käse würde hier eine Ausnahme machen. Der kömmt die folgenden Tage immer wieder auf den Tisch, wenn er am ersten Tage einer feyerlichen Gesellschaft angeschnitten worden. Denn man sieht es zuweilen, daß auch, neben den Landkäsen, holländischer zugleich mit aufgesetzet werde, um mehr denn eine Käseart zu haben, und verschiedene Liebhaber zu vergnügen. Doch bleibt, wie vorhin gesaget worden, der Landkäse noch geachteter, und der muß immer auf der Tafel seyn. Der holländische Käse kann fehlen oder da seyn.

Arnib. Nun sind wir alles durch bis aufs Brod, damit werden Sie doch zufrieden seyn?

Crit. Es ist viel Schimmel daran, und es ist auch zu schwarz. Man pfleget sonst bey solchen Gelegenheiten, wo nicht ganz frisches, doch kein schimmelichtes, und auch kein so grobes oder schwarzes Brod zu haben.

Arnib. Wir essen mit dem Gesinde einerley Brod, und backen auf einmal recht viel, um Holz und Mühe zu sparen.

Crit. Dieses so alte Brod läßt sich doch noch so ziemlich essen. Ich sehe, daß unsre Gesellschaft, ehe der Kuchen angeschnitten ward, viel Brod zum Weine gegessen hat.

Arnib. Es schmecket auch nichts besser zum süßen Weine, als schwarzes Brod.

Crit. Wenn Sie weißes Brod von eben dem Alter gehabt hätten, so würde es wie Holz geschmecket haben. In dem Falle thut das schwarze Brod eine bessere Wirkung.

Arnib. Dieses weiß mein Mann wohl: denn er saget öfters, daß Brod und Wein seine beste Mahlzeit sey, es gebe ihm eine rechte Stärkung.

Crit. Seinen Umständen nach kann er wohl nichts bessers thun, als daß er sich den Wein nie abgehen läßt. Er hat vor seiner Verheyrathung immer unter uns den besten Wein im Keller gehabt. Nun kann er den Abgang mancher Mahlzeit sich dadurch ersetzen.

Arnib. Es geht aber so viel Geld bey dem Weine darauf. Die Weine, die er in dem Keller hat, habe ich bey meiner Herkunft schon gefunden. Künftig muß er von unserm Landweine, den wir selbst gewinnen, trinken. Ich kann ihm kein Geld zu ausländischem Weine geben. Man muß mit Geldausgeben an sich halten. Es sind schlechte Zeiten, es geht bey aller Sparsamkeit doch genug darauf. Das hätte ich

ich mir nimmermehr eingebildet, daß man zur Landwirthschaft auch so viel Geld ausgeben müsse. Ich vermeynte, man habe auf dem Lande fast alles umsonst.

Crit. Sie glaubten also, daß der Landwirth ein Mensch sey, der nur Geld einnehmen und nicht ausgeben dürfe. Dieses muß man niemals wollen oder wünschen. Denn es wäre wider die Menschenliebe und Gerechtigkeit, oder soll ichs geradezu Geiz nennen? Denn dieser will alles nur allein haben, und seinem Nächsten nichts gönnen. Du sollst aber deinen Nächsten lieben, als dich selbst. Was das Weintrinken Ihres Mannes anlanget, so sehe ich nicht, warum Sie ihm solches, bey Ihrem Reichthume, abbrechen wollten. Lassen Sie ihn dabey. Sie ersparens ja an den Mahlzeiten.

Arnib. Da ich aber meinem Manne gutes Bier halte, so könnte er wohl mit unserm Biere und Landweine sich begnügen.

Crit. Ist denn das Bier, welches Sie ihm halten, immer von der Art, wie wir es jetzt auf dem Tische haben, und welches von mir gekostet worden?

Arnib. Ja! solch gutes Bier halte ich ihm immer, und ich lasse es von M = = = holen, wo das beste Bier in dieser Gegend gebrauet wird.

Crit. Ist das Bier, das wir trinken, schon alt?

Arnib. Ja! ich habe es schon einige Wochen im Keller.

Crit. Sie gehen mit dem Biere nicht recht um. Es schmecket äußerst schaal. Sie lassen heute das Bier in Bouteillen auf den Schenktisch tragen; Ihre Küchenmagd hintergeht Sie. Das Bier ist erst heute von der Tonne in die Bouteillen gezapfet worden. Daher ist es kahl und schaal. Ihre Ursel hätte gleich vom Anfange an die ganze Tonne Bier auf Bou-

teillen sollen gezogen haben, so wäre daraus ein guter Trunk geworden.

Arnib. Eine ganze Tonne Bier auf Bouteillen?

Crit. Um wohlschmeckendes Bier zu haben, eine ganze Tonne auf Bouteillen.

Arnib. Ich habe die böse Wirthschaft in meinem Hause abgeschaffet, denn wo ich hinsehe, da finde ich zerbrochene Bouteillen. Jetzt haben wir kaum ein Dutzend Bierbouteillen, und mehr wollte ich nicht haben: wer kann den Aufwand ausstehen?

Crit. Unsre Fabriquen müssen davon bestehen, daß ihre Producte Abgang haben. Man muß mit den Bouteillen gut umgehen, daß sie nicht lüderlicher Weise zerbrochen werden. Man muß, so zu sagen, in jedem Hause eine gewisse Bouteillenordnung einführen, und feste darauf halten, so wird der Aufwand nicht zu unmäßig werden.

Arnib. So käme man wohl mit steinernen Kruken besser weg; die sind von besserer Dauer, als die Bouteillen?

Crit. In Ansehung der Dauer haben die Kruken den Vorzug. Allein wenn es mit ihnen versehen wird, daß eine Neige Bier darinn stehen bleibt und einsauert, so kann man einen gewissen multerichten Geschmack nicht gut, oder gar nicht recht, wieder heraus bringen; dergestalt, daß alles künftighin in multericht gewordene Kruken gezogenes Bier immer den übeln Geschmack annimmt und behält. Dieses ist aber bey gläsernen Bouteillen nicht zu besorgen. So wird auch das Bier in Bouteillen früher und mehr wohlschmeckend, als auf Kruken; des Vortheiles nicht zu gedenken, daß man das Bier von Bouteillen aufs klärste abgießen, und sogleich den Anfang der Hefen sehen kann, welches bey undurchsichtigen Kruken nicht möglich ist. Denn da muß man entweder

unklares

unklares Bier mit abgießen, oder aus Besorgniß, dergleichen auszugießen, zu frühe mit dem Abgießen aufhören, und kann nicht wissen, wie viel klares Bier man noch darinn gelassen habe.

Arnib. Es wäre ja wohl so viel nicht daran gelegen, wenn der Bodensatz mit ausgegossen würde?

Crit. Es ist nicht jedermanns Sache, die Hefen des Bieres mit zu trinken. Unter uns ist es nicht gebräuchlich; so ist es auch den Gedärmen nicht dienlich. Das geringste Uebel sind Flatulenzen, die man sich mit solchem Getränke zuzieht. Eben deshalb sind auch in unsern Häusern Trinkgläser überall eingeführet, damit man sehen oder wissen könne, ob man klares oder unklares Bier in seinem Trinkgefäße habe? So ist es auch ein den Augen gefälliger Blick, wenn man durch das Bier im Glase durchschauen kann. Man hat daher die so genannten Krüge fast überall, wenigstens bey Gastereyen, abgeschaffet, und überläßt solche nunmehr dem gemeinen Manne, der überdem auf klares Bier so genau nicht sieht; weil er es, wie man saget, sich wieder ausarbeiten kann, wenn er dickes oder trübes Bier getrunken hat. Sein Eingeweide ist viel vermögender, dergleichen Bier zu vertragen.

Arnib. Sie sagten von einer im Hause einzuführenden Bouteillenordnung, daß solche zur Erhaltung der Bouteillen zuträglich sey: darf ich wohl bitten, mir solche zu beschreiben?

Crit. Ich will Ihnen einst zeigen, wie ich solche in meinem Hause halte, sobald Sie mir die Ehre erzeigen, mich wieder zu besuchen. Jetzt will ich nur mein Ganzes über die heutige Mahlzeit beschließen. Und dieses betrifft noch das Tischzeug und das Zinn. Das Gedeck ist schöner Damast, aber die Servietten sind von gar verschiedenen Mustern zusammen gebracht. Wenn Sie das Tischgedeck nicht etwa

einzeln

einzeln erkaufet haben, so hätten Sie das Tischtuch und die Servietten einerley Musters zusammen haben müssen, wenn es ein completes Tischgedeck heißen sollte. Ordnung und Geschmack in unsern Häusern verlangen solches. Es wäre zierlicher gewesen, statt eines nicht completen damastenen Tischgedeckes, ein completes von Zwillich aufzudecken. So werden Sie es überall in unsrer Nachbarschaft auf dem Lande, wenn Sie darauf Acht gehabt, gefunden haben; weil wir sehr in hiesiger Gegend aufs Leinengeräthe halten. Ferner werden Sie auch gesehen haben, wie schneeweiß und glänzend geplättet die Tischtücher und Servietten bey uns gewesen. Eine Hauptzierde unsrer Mahlzeiten. Wir sind der Meynung: lieber schlecht Essen, als schlechtes oder ungestaltes Tischgedeck. Unser Auge findet sich durch den ersten Blick beleidiget, wenn gelblichtes, lodderichtes, oder runzelichtes Tischgedeck aufgeleget worden. Also harmonisches Gedeck und Speisen, wie es unser Stand mit sich bringt. Was aber Ihr Zinn betrifft, so hätte die Küchenmagd zu einer Gasterey, wie die heutige seyn sollen, Schüsseln und Teller blanker scheuern müssen. Das Zinn hat eine ganz dunkele Farbe. Helle müßte es wie ein Spiegel an dem heutigen Tage geglänzet haben. So ist auch das Zinn nicht unter sich selbst harmonisch. Große und kleine, tiefe und flache, breit- und schmalrandigte, ganze, und am Rande schiefe oder eingebrochene Schüsseln und Teller, wie es ein Ohngefähr Ihnen hat in die Hände spielen können. Dieses ist auch wider den guten Geschmack eines Hauses. Doch eine so reiche Frau kann diesem Uebelstande bald abhelfen, wenn sie will.

Arnib. Nachdem Sie mir so viel gesaget haben, so fehlet noch etwas, nämlich dieses: daß Sie mir anzeigen, wie die heutige Mahlzeit anständiger geworden wäre, wenn Sie solche ausgerichtet hätten?

Crit. Da ich Ihnen alle Fehler bemerket, so werden Sie solche inskünftige wohl vermeiden, und nun selbst dergleichen Mahlzeit bessern können.

Arnib. Sie thun mir einen Gefallen, wenn Sie mir es jetzt gleich sagen, wie die Mahlzeit hätte unter Ihren Händen ausfallen können.

Crit. Sie meynen also die Speisen an sich selbst, und darüber will ich Ihnen meine Ideen geben. Ich setze voraus, daß Sie es schon lange Willens gewesen, dieses Gastgebot anzustellen. Sie haben, wie Sie mir gesaget, vor vierzehn Tagen ein Schwein geschlachtet. Dieses hätten Sie noch können die Paar Wochen länger leben, und solches erst vor einigen Tagen schlachten lassen, um davon die Bratwurst und einen frischen, uneingepökelten Braten zu haben, wenn Sie nicht lieber den Puterhahn auf Ihrem Hofe, den ich bey meiner Ankunft da gehen gesehen, zum Hauptbraten hätten nehmen wollen. Nun sehen Sie mein Ideal! 1) Eine Potage mit Hühnern, oder Hühner in der Suppe. 2) Bratwurst und eine gekochte Schweinskeule, die Vorkost aber daneben Sauerkraut oder Milchkohl. 3) Ein Gericht Fische, die in unsrer Gegend überall zu haben. 4) Ein gebratener Kalekute, oder Hase, oder Hirschbraten, da es jetzt an Wildprät unter uns nicht mangelt; weil es doch, wie Sie gesaget haben, Ihre Nachhochzeit hat seyn sollen. 5) Eine Torte von Obst, z. E. Aepfeln oder Kirschen, Himbeeren, Hahnbutten, Pflaumenmuß und dergleichen. Hätte ich etwa noch eine andre Kuchenart dazu nehmen wollen, so wäre solche etwa Krausgebackenes oder Spritzkuchen gewesen; Kuchen, die noch nicht vom ersten Range sind, und die wir in unsern Häusern alle selbst machen, ohne zu einem Conditor, oder Kuchenbäcker in der Stadt unsre Zuflucht zu nehmen. 6) Weintrauben, Lamperts- oder Wälschenüsse und Birnen.

nen. 7) Ein Stück zierlich mit der Kelle geformte Butter, und ein großer Käse, oder allenfalls kleine ganze alte Handkäse. Wäre es kein Kuhkäse gewesen, so hätte es ein großer gewürzter Schafkäse seyn sollen. 8) Weißes, und wo nicht ganz frisches, doch nicht zu altes Brod. Zur Butter hätte ich für Liebhaber auch auf einem Teller schwarzes Brod herumgegeben, wenn kein eigentlich so genannter Pumpernickel aus der Stadt wäre zu erlangen gewesen. Endlich hätte ich mich mit dem Biere auch darnach gerichtet. Denn zu einer lange vorher im Sinn gehabten Gastirung hätte ich einige Wochen zuvor genugsames Bier auf Bouteillen gezogen, daß es im Geschmacke scharf, und beym Ausgießen aus der Bouteille recht hätte buddeln oder schäumen sollen. Dieses wäre mir ein Vortheil gewesen, und ich hätte mir viel Wein ersparen können. Denn alle diese, in der Gesellschaft befindliche Herren sind mehr Biertrinker, als Weintrinker. Ich kenne sie dafür alle. Wenn sie gutes Bier haben, so lassen sie den Wein dafür stehen. Wenigstens trinken sie, bey gutem Biere, kaum ein Paar Gläser Wein, um den Wohlstand zu beobachten, wenn sie keine Verächter des Wirths seyn wollen, und dieser darauf bestehet, daß sie seinen Wein versuchen sollen. Dieses geschieht aber nur in neuern Gesellschaften. Denn alle diese hieher gekommene Herren sind unter sich als Nachbarn schon so überein gekommen, daß sie sich gutes Bier einander vorsetzen. Manche unter ihnen rühren denn gar keinen Wein an; man ist über diese Tischfreyheit schon verglichen, und läßt jedem seinen Willen, daß er thun, und zwanglos leben kann, als ob er in seinem eignen Hause wäre. Und nun sehen Sie, meine Arnibalde! ich bin die jüngste in der Gesellschaft, und doch die Sprecherinn gewesen. Unsre andre Freunde und Freundinnen haben theils ge-

schwie-

schwiegen, theils nur wenig dazwischen geredet. Daß ich aber alles zu sagen so frey gewesen bin, ist Ihre Schuld, Sie haben es so gewollt. Einen Lehrmeister soll man ja doch haben. Und wenn man lernen will, so liegt nichts daran, wir lernen von jungen oder von alten Leuten. Sind Sie nicht auch der Meynung, meine Candide! (Dieses war eine in der Gesellschaft mit befindliche Freundinn aus der Nachbarschaft, die wegen ihrer Wirthschaftswissenschaft, und guten Charakters, die angesehenste Frau der ganzen Gegend war.) Sie haben heute nicht ein Wort bey Tische geredet; Sie haben mich aber zuweilen stark angesehen, als ob Sie mir etwas hätten sagen wollen. Habe ich etwas Nichthausmütterliches gesprochen?

Candide. Das meiste ist von Ihnen recht gut gesaget worden, aber...

Crit. Was wollen Sie mit dem Aber sagen?

Cand. Unter vier Augen will ich es Ihnen eben nicht bergen. (Die Gesellschaft steht vom Tische auf, und zerstreuet sich.)

Crit. Nun wir alleine sind, Candide, so sagen Sie mir, was Sie wollen. Ich weiß es schon, Sie werden mich als eine Geschwätzige, oder gar als eine Leichtfertige strafen wollen. Allein ich ehre Sie, wie meine leibliche Mutter, wenn Sie mir auch Verweise geben.

Cand. Freylich verdienen Sie Verweise; dieserhalb sahe ich Sie, während Ihres Redens bey Tische, einigemal stark an, Sie möchten sich begreifen und zügeln.

Crit. Ich hätte also nicht so geschwätzig seyn, und Ihnen, als einer ältern und weit erfahrnern Freundinn, sollen das Wort lassen?

Cand. Wenn Sie es selbst nun empfinden, so hätten Sie, als die jüngste unter uns, eben nicht die

Wort-

Worthälterinn seyn sollen. Dieses ist aber das Geringste, was ich zu tadeln habe. Bedenken Sie doch, wie Sie die alte Frau in ihrem eignen Hause aufgezogen haben! Welche beißende Züge sind Ihnen entfahren! Sie sehen Arnibalden auch zu einfältig an. Dank sey es Ihrer Erziehung! Sie sollten wohl, als eine in unsern Stand erst eintretende Person gleiche Fehler begehen.

Crit. Ich vermeynte, wenn man die Matrone ein wenig durchhechelte, so wäre solches für sie das beste Aenderungsmittel.

Cand. Sie kennen die Frau ja nicht genug; Sie sehen sie heute zum zweytenmal erst. Sie können sie erbittert haben. Ich glaube es an ihren Mienen gemerkt zu haben. Arnibalde schien mir in einigen Stücken artiger als Sie zu seyn. Sie widerstand ihrer Empfindlichkeit, und unterdrückte ihren Zorn. Sie aber thaten weit weniger. Sie ließen Ihrer Tadelsucht und Geschwätzigkeit vollen Lauf. Ihre Mutter, meine Freundinn, hat von mir das Wort genommen, daß ich an ihrer statt Ihnen alles sagen soll, wenn ich etwas in Ihrem Hause nicht recht finde. Habe ich nicht allemal Ihnen ganz insgeheim dieses und jenes gesaget? Sie haben einer alten Frau gespottet. Sie dachten gar nicht an die Regel der Billigkeit: was du nicht willst, das dir die Leute thun sollen, das thue ihnen auch nicht. Da kömmt Arnibalde her, Sie müssen ihr Abbitte thun.

Crit. Seyn Sie meine Vorsprecherinn, ich bin bereit alles zu thun, was Sie mir befehlen.

Cand. Kommen Sie her, Arnibalde, die junge Critippa hat Sie heute beleidiget, sie will es Ihnen wieder abbitten.

Arnib. Ich will es Ihnen, Critippa, verzeihen, daß Sie meines Herkommens, meiner Unerfahrenheit

renheit in meinem neuen Stande, und so gar auch meines Alters gespottet. Ich hätte Ihnen zuweilen auch etwas misfälliges sagen können, aber Sie waren bey mir zu Gaste. Es ist mein Fehler geizig zu seyn. Ich habe mir ihn bey meinem ersten Manne zu sehr angewöhnet; ich werde ihn aber je mehr und mehr ablegen. Und was meine Haushaltung anbetrifft, darinn werde ich mir **Candiden** zu meiner Lehrmeisterinn erbitten; sie hat ein gutes Herz, alle Welt muß sie loben und lieben.

In der That **Arnibalde** hielt sich in Zukunft zu **Candiden**, und ließ sich von ihr rathen und weisen. Es währete kaum ein Jahr, so stellte sie wieder ein Gastgebot an. Nun hatte sie sich schon sehr dem guten Geschmacke genähert; sie machte ihrer Lehrmeisterinn, der **Candide**, so ziemlich Ehre. Immittelst muß man doch auch sagen, daß Critippens satyrische Geißel desto mehr Antrieb für **Arnibalden** gewesen war, forthin keine lächerliche Mahlzeiten mehr zu geben. Wenn man kann, oder nicht ganz fühllos ist, so läßt man sich nicht gern auslachen.

6) Die meisten Speisen haben nicht zu aller Zeit ihre rechte innere Güte, weshalb die Hausmutter die beste Speisungszeit wissen, und davon Gebrauch machen soll.

Diese Regel hängt mit der vorhergehenden genau zusammen, und beyde müssen, der Ausübung nach, in Verbindung bleiben. Denn, da die meisten Speisen bald mehr bald weniger innere Güte und Schmackhaftigkeit haben, die mehrere Güte und Schmackhaftigkeit der Speisen aber ihre Achtung vermehren, und der Unterschied der Achtung einer Speise in der vorhergehenden fünften allgemeinen Regel angewiesen wor-

den: so ersieht man daraus den nicht zu trennenden Zusammenhang beyder Regeln.

Die Küchengewächse unterscheiden sich sehr nach ihrem Boden, auf welchem sie erbauet werden. Denn diejenigen, welche in einem sandichten Erdreiche erwachsen, haben den besten Geschmack. Die bekannten Mémoires des Baron von Pöllnitz urtheilen von der Berlinischen Gegend ganz recht: Berlin, quoique situé dans un terrein sablonneux, produit des legumes d'un goût excellent.

Spargel, Artischocken, Wurzel- und Knollengewächse, nebst den verschiedenen Kohlarten, schmecken aus einem frischen sandichten Boden immer besser, als aus einem lehmichten; und die Gewächse aus einem Lehmboden besser, als aus Moorerde. Gurken Bollen und Hülsenfrüchte sind sich überall gleich; außer daß letztere im Sandboden weniger dickhülsicht ausfallen, als in andern Boden, auch, wenn sie trocken sind, weicher zu kochen pflegen. Man weiß dieses schon in Ansehung der Felderbsen, die in manchen Gegenden fast immer sehr dickhülsicht ausfallen, auch nicht weich kochen wollen: weshalb sie gemeiniglich Stockerbsen genennt werden.

Die so genannten Teltauer Rüben werden an unzähligen Oertern gesäet, und kommen, nach Beschaffenheit einer Jahreswitterung, den erstern oft ziemlich nahe. Jedoch haben die Rüben in der Teltauer Gegend den Vorzug; daher sie häufig nach Holland und England versendet werden.

Nächst dem Geburtsorte eines Küchengewächses, hat der meiste Theil derselben auch seine eigne Zeit, in der sie am besten schmecken.

Die **Brunnenkresse** schmecket im **Februar** am besten; noch etwas zu Anfange des Märzes, wenn sie noch nicht wegen des Froschlaichs verunreiniget ist,

und

und die Blätter noch nicht hart sind; welches beydes geschieht, sobald einige warme Tage und Nächte einfallen.

Das **Pöperlekraut**, oder Rübenkerfel, welches nebst der Wurzel zum Sallat gebrauchet wird, ist im **März** und **April** am besten.

Die **Winterrapunzen** sind vom **Herbste** an bis zum **April** gut. Sodann fangen sie an zu spillen und schmecken nicht mehr.

Gartenkresse, je **jünger** je **zärter** schmecket sie. So bald sie zu große Blätter gewinnt, ist sie hart. Man soll daher in den ersten Frühlingswochen alle vierzehen Tage neue säen; um solche unter der Lactuke, die davon reizender schmecket, essen zu können. Im späten Frühjahre, da man vielen Sallat haben kann, wird sie nicht mehr geachtet.

Lactuke wird auch im **Herbste** gesäet, und über Winter verdecket, um solche sowohl im Winter, als auch gleich im Frühjahre, zu haben; sie ist aber spitz und hart, und kömmt derjenigen nicht gleich, die im Frühjahre erst gesäet wird. Auch diese im Frühjahre und Sommer erbauete Lactuke kann sehr zähe geworden seyn, wenn sie in den Frühlingsmonaten viel Kälte und Dürre, in den Sommermonaten aber allein Dürre ausgestanden hat. Der **Kopfsallat** höret auf angenehm zu schmecken, sobald er aufzuschießen oder zu spillen anfängt.

Schotenerbsen fangen an gut zu schmecken, wenn sie weder zu dünne noch zu dicke sind. Sind sie noch zu dünne, so ist der Geschmack noch zu grusicht zum Gebrauch in der Küche. Sind sie schon allzudicke, so schmecken sie auch nicht mehr recht, wenn man ihnen gleich mit Zucker helfen will. So sind sie in dem letztern Zustande auch zu dickhülsicht, und behalten, beym Kochen, eine gewisse Härte an sich.

Sie haben ihre rechte Güte, wenn man sie roh ißt, und sie schmecken sodann fein süße. Ist dieser süße Geschmack im rohen nicht da, so sind sie nicht die beste Speise bey Tische. Es sollen daher die grünen Erbsen weder zu jung noch zu alt seyn.

Der **grüne Kohl** will im Sommer den wenigsten gefallen. Er hat, wenn er Frost ausgestanden, einen mildern, weichern und süßern Geschmack.

Der **weiße Kohl** kann in guten Kellern oder Sandgruben wohl durch den Winter gebracht werden. Er dauert bis in den April hinein. Aber in diesem Monate hat er, weder gekochet noch kalt, als Krautsallat die vorige Güte mehr.

Spargel hat auch seine verschiedene Güte. Läßt man ihn zu lang über der Erde empor schossen, so nimmt er etwas bitteres an, und das Fleisch ist weniger mürbe oder schmelzend. Der im April bis zu Ende des Maymonats abgestochene Spargel nimmt sich weit besser aus, als der in dem folgenden Monat noch gewachsene. Je früher der Spargel nach dem Abstechen gegessen wird, desto besser schmecket er. Er verliert sehr, wenn er etwa acht Tage nach dem Abstechen erst genossen wird. Dieses ist noch merklicher, wenn er in wärmern Tagen so lange gelegen hat, daß er anfangen müssen welk zu werden.

Die **Monatradiese** hören auf eine gute Speise zu seyn, wenn sie inwendig nicht mehr feste, sondern fosch sind, wie man es zu nennen pfleget. In diesem Zustande müssen sie gar nicht mehr auf den Tisch kommen. Mit den **großen weißen Rüben** hat es gleiche Bewandtniß.

Die kleinen **Märkischen** oder **Teltauer Rüben**, wenn sie gut aufbewahret werden, dauern bis in den Frühling hinein. Allein im April ist der halbe Geschmack schon weg.

Junge

Junge **Mohrrüben** werden, wenn sie das Neue vom Jahre sind, nur bis zu einer gewissen Dicke gegessen. Diese Dicke ist etwa bis zu der Dicke eines kleinen Fingers, und wenig darüber. Sie sind das nicht mehr, was sie gewesen, wenn sie eines Daumens dicke geworden; obschon ihre Süßigkeit alsdenn angeht. Denn um eben dieser ihrer Süßigkeit, vielleicht aber mehr um ihrer Gemeinheit willen, werden sie verachtet. Wenn das Pfund dicke Mohrrüben mit einem Ducaten bezahlet würde, so sollten sie wohl immer die beste Speise seyn.

Weil die **Pastinaken** ihren Geschmack verändern, so sind sie dem nämlichen Schicksale unterworfen. So lange sie noch nicht süße sind, werden sie nicht ungern gegessen. Ihr süßer Geschmack, den sie im Winter bekommen, entscheidet gar nicht zu ihrem Vortheile.

Auch der **Unterkohlrabi** oder **Kohlrüben** stehen in dieser Klasse. Nach Michael, wenn sie aus der Erde genommen werden, fangen sie an immer süßer zu werden, und dann ist ihre Verachtung völlig da.

Oberkohlrabi, oder **Kohlrabi über der Erde**, ändert nach Michael auch seinen Geschmack. In der Aerndte gefällt er am meisten. Je früher er eßbar ist, desto besser ist er. So bald er stöckericht oder fadicht geworden, wird er für keine gute Speise mehr gehalten.

Ertüffeln können bis in den Maymonat hinein, in kühlen Gewölben auch Sandgruben erhalten werden. Aber schon vom April an ist der vorige Geschmack im Abfall.

Der **Merrettich** hat vor Michael einen gruschichten Geschmack, den er zuvor ablegen muß, ehe er in der Küche gebrauchet wird.

Gurken, die zu Sallate gebrauchet werden, müssen nur eine Mittelgröße haben. Ein Gleiches ist von eingemachten oder so genannten Salzgurken zu verstehen.

stehen. Zu Essiggurken werden die allerkleinesten genommen.

Grüne Schnittbohnen werden bis in den Herbst hinein gegessen. Werden sie aber von nächtlichen Reifen süß gemachet, so hält man ihren guten Geschmack verloren.

In Ansehung des **Obstes** ist es nicht genug zu wissen, welche Sorten **Tafelobst**, und welche keines seyn. Man muß noch überdem wissen, welches die beste Verspeisungszeit jeder **Tafelobstsorte** sey, um nicht in die plumpen Fehler einer **Arnibalde** zu fallen. Da an seinem Orte von dem Tafelobste besonders geredet werden wird, so soll auch daselbst der beste Grad der Güte desselben bemerket werden.

Die **thierischen Speisen**, oder diejenigen, welche von Thieren genommen werden, haben den Grad ihrer inneren Güte von dem Alter und Lebensart der Thiere. Unsre eßbaren vierfüßigen Thiere sind entweder zahme oder wilde, so wie das Geflügel gleichfalls entweder zahmes oder wildes ist. Von allen diesen Thieren so wohl, als von den Fischen, soll das Hauptsächlichste gesaget werden.

1. Vierfüßige zahme Thiere.

A. Rindvieh.

Das Rindvieh beyderley Geschlechts, **Ochsen** und **Kühe**, dienen uns zur Speise. Die **Ochsen** aber sind entweder **verschnitten** oder **nicht verschnitten**.

Nicht verschnittene Ochsen, die **Bullen**, **Brummer**, **Stiere**, **Reit-Spring-** und **Heerdochsen** heißen, werden zur Zucht, oder zum Bespringen der Kühe, gehalten, und werden gemeiniglich geschlachtet, wenn sie zum Dienst untauglich geworden.

worden. Ihr Fleisch ist das allerschlechteste, und es muß nur eine **Arnibalde** seyn, die es auf den Tisch des Mittelmannes bringt.

Wird der Bulle aus der Heerde des Sommers weggeschlachtet, so wird sein Fleisch beym Kochen immer schäumen, und einen eignen Geruch von sich geben. In diesem Zustande ist dieses Fleisch das allerschlechteste vom Geschmack. Denn von der Gesundheit desselben will man hier noch nichts sagen.

Soll ja das **Bullenfleisch** im Geschmacke verbessert werden, so muß der Bulle im Herbste oder Winter gemästet, und während seines Mästens gar nicht mehr zum Bespringen der Kühe zugelassen worden seyn.

Noch besser ist aber das **Bullenfleisch**, wenn der Bulle, ehe er geschlachtet und entweder auf der Weide oder im Stalle fett gemachet wird, ein Jahr zuvor verschnitten worden. Dieses allein ist der Fall, in welchem **Bullenfleisch gutes Rindfleisch** seyn kann.

Das Fleisch von **geschnittenen Ochsen** ist dasjenige, welches gemeiniglich unter dem Namen **Rindfleisch** verstanden wird. Denn ob zwar auch **Kuhfleisch** nichts anders als Rindfleisch ist, so wird es doch dem Ochsenfleische besonders und dergestalt untergeordnet, daß die Fleischtaxen in den Städten es nicht nur besonders und namentlich anzeigen, sondern auch solchem Kuhfleische einen geringern Preis anweisen, als dem Ochsenfleische.

Das **Kuhfleisch**, wenn es von alten ausgemärzten und nicht sonderlich fetten Kühen genommen, ist auch unter allem Rindfleische am wenigsten gut schmeckend. Wenn aber die Kühe nicht zu alt gewesen und wohl gemästet worden, dergleichen gemeiniglich von Viehmästern in großen Städten geschieht, die ihre Kühe zur Milch gebrauchen, und sie mit Trebern, Brandtweinstranke und allerley Gartengewächsen fett

 machen:

machen: so wird solches Kuhfleisch schon wohlschmeckender, und von den Schlächtern als Ochsenfleisch gemeiniglich mit verkaufet. Man kann das Fleisch, von den solchergestalt sehr gemästeten Kühen, im Geschmacke von dem Ochsenfleische nicht unterscheiden. Ja es schmecket wohl besser, als das Fleisch von alten, in der Arbeit abgetriebenen, und nachher nicht sonderlich gemästeten Ochsen; um so mehr, als das Fleisch aller weiblichen Thiere einen zärteren Geschmack hat, wie das von männlichen Thieren.

Aus diesem Grunde ist es in England, wo das Rindfleisch unter allen Fleischarten das geachtetste ist, nichts ungewöhnliches, die Kälber weiblichen Geschlechts, wie unter uns solches mit den Schweinen geschieht, zu verschneiden, damit sie nicht tragend werden können. Man hält das Fleisch solcher verschnittener Kühe für das niedlichste. Man sollte dieses den Engländern nachgerade nachthun, um das delicateste Rindfleisch zu haben, und damit die Stelle des Wildprets zu ersetzen, welches überall abnimmt, und nicht mehr so häufig, wie ehedem, zu haben ist.

Das **Alter der Rinder** machet die Güte ihres Fleisches gar sehr verschieden. Das Fleisch von jungen Ochsen ist immer dem Fleische von alten vorzuziehen. Das **Fleisch von jungen Ochsen** vergrößert sich im Kochen, so wie das **Fleisch von alten Ochsen** im Kochen sich einzieht und kleiner wird. Jenes wird im Kochen weicher und mürber, dieses aber härter oder zäher. Jenes giebt schlechtes Pökel- und Räucherfleisch; dieses kann, nach Beschaffenheit der gemästeten Thiere, auch unter uns dem Hamburger Rindfleische gleich gemachet werden; wie solches der **zweyte Theil der Hausmutter** mit mehrerm besagen wird. Was aber die **Brühe oder Suppe von Rindfleisch** anbetrifft, so pfleget das Fleisch von alten

Rindern eine kräftigere und wohlschmeckendere Suppe zu geben, als das von jungen Thieren.

Die Jahreszeit hat keinen Einfluß auf den Geschmack des Rindfleisches, wie solches bey den wilden Thieren gar sehr verspüret wird. Die **Lebensart** hingegen, und das **Futter** der Rinder, sind ihrem Fleische gar sehr abzuschmecken.

Das Fleisch der Rinder, die auf der Weide in Bewegung sind, so wie es auch bey den wilden Thieren ist, wird weit milder und behaglicher befunden, als das Fleisch der Thiere, die ohne Bewegung im Stalle stehen, und nicht auf die Weide kommen. Daher kommt es, daß die Polnischen Ochsen hin und wieder den Landochsen vorgezogen werden. Unsre Landochsen aber, die auf der Fettweide gehalten werden, übertreffen in dem mildern Fleischgeschmacke doch in manchen Gegenden noch die Polnischen Ochsen. So ist es vornehmlich in der Mark Brandenburg. Man nennt die auf der Weide in der Gegend der Warte und Netze fett gewordenen Ochsen überhaupt Brücherochsen; doch so, daß auch andere, in niedrigen Gegenden auf der Weide fett gewordene mit darunter begriffen werden. Diese **Brücherochsen** werden jährlich in Berlin auf Allerheiligen zu tausenden feil gehalten. Wer nun das beste Pökel- und Räucherfleisch haben will, erwählet immer lieber Brücherochsen als Polnische Ochsen, die um eben die Zeit allda zu haben sind. Das Fleisch der Polnischen Ochsen hat einen weit gröbern Faden, als vorgenannte Landochsen. Und es ist zu glauben, daß in mehrern deutschen Provinzen dieser Unterschied des Rindfleisches statt finden könne.

Noch machet die **Verschiedenheit** der **Gräserey** und der **Futterkräuter**, welche von dem Viehe gefressen werden, eine sehr verschiedene Güte des Fleisches aus.

Linnäus berichtet, daß in **America** ein Kraut **Petiveria** wachse, welches wegen seines starken Knoblauchgeruchs und Geschmackes von Menschen nicht kann gegessen werden. Wenn die Ochsen in Jamaica dieses Kraut fressen, so wird ihr Fleisch davon dergestalt übelschmeckend und übelriechend, daß es kein Mensch genießen kann. Die Nieren vornehmlich sind von diesem Kraute eines ganz unerträglichen Geschmackes. Sollen nun die mit **Petiveria** gefütterten Ochsen verkaufet werden, so muß man sie, wenn man sie anders los werden will, einige Wochen vorher mit reinem Heue füttern, und den Petiveriageschmack damit abändern. **Pallas** meldet, daß die **Antelopen**, oder **wilde Steppenziegen** in Siberien, sich sehr mit dem daselbst häufig wachsenden Wermuth nähren: daher ihr Fleisch einen besonders starken Geschmack habe, ohne welchen es dem Rehfleische gar sehr würde vorzuziehen seyn. In Schweden bemerket man auch, daß die Schafe und Kühe auf manchen Weiden **Pfenninggras**, **Liebstöckel** und eine Art **Hasenkohl** fressen, wovon die Milch, Butter und Käse den häßlichsten Geschmack annehmen, das Fleisch aber der geschlachteten Thiere nicht übler schmecken könne.

Unter uns muß ein gleiches nicht unbekannt seyn. Wenn Kühe mit **Leinkuchen** getränket und gefüttert werden, wie unerträglich schmecket uns davon die Butter und das Fleisch? Beyde sind so gar nicht ohne Oelgeruch. **Rübsenkuchen** wirken das Nämliche, wiewohl in etwas geringerm Grade.

Wenn Ochsen mit **Klee** gemästet werden, so ist ihr Fleisch bey weitem nicht so gut schmeckend, als wenn sie mit andern Gräsern gefüttert werden. Die Butter der Stallkühe, denen Klee vorgetragen wird, ist eine schlechte Butter, in Vergleichung derjenigen, die von Kühen ist, denen man weißen Kohl, Ertüffeln und

und Mohrrüben giebt. Auch schmecket das Rindfleisch ziemlich nach **Rüben**, wenn man die Ochsen mit den **großen weißen Rüben** fett gemachet hat. Es sind mehr Fütterungsarten, die dem Fleische der Ochsen, und der Butter der Kühe einen schlechten Geschmack beybringen. Man wird davon in dem **zweyten Bande der Hausmutter** mehrern Unterricht finden.

Die im Stalle fett gemachten Ochsen haben auch ein schlechter schmeckendes Fleisch, wenn sie blos trockenes Futter, und keine grüne Kräuter, Gräser oder Wurzeln dabey bekommen haben. Man verspartet es auch bis zum vorgedachten **Bande der Hausmutter** zu zeigen, wie in Ermangelung des grünen oder frischen Futters, doch das wohlschmeckendste Fleisch solle erlanget werden.

Das **Kalbfleisch** hat zu allen Zeiten seinen beständigen Geschmack. Das Alter der Kälber aber kann daran ändern. Sie müssen nicht allzujung seyn, um recht zu schmecken. Wenn sie **vierzehn Tage** gesogen haben, dann ist die beste Schlachtungszeit derselben.

Hat man den Kälbern nicht die genugsame Milch gelassen, oder die Kälbermütter werden zu schlecht im Futter gehalten, daß sie die Kälber bey Stroh und wenigem Heue aufsäugen sollen: so ist das Kalbfleisch im Kochen roth, und nur schlechtes Fleisch. Je mehr das Kalb Milch gehabt, desto weißer ist das Fleisch, und eben daher auch besser schmeckend. In England ist man nicht zufrieden, daß das Kalb von der Milch seine gewöhnliche Weiße habe. Man erkünstelt daselbst ein höheres Weiß, wenn man im Stalle ein großes Stück Kreide aufhänget, und das Kalb daran lecken läßt. Dieses heißt die Delicatesse des Kalbfleisches sehr weit treiben. Die Nachahmung ist nicht anzurathen, da man aus diätetischen Gründen

keine

keine Verbesserung des Kalbfleisches durch Kreide eben angeben kann. Man künstelt nur damit fürs Auge.

Je älter die Kälber werden, desto mehr nimmt die Feinheit des Fleisches ab: wie man solches genugsam erprobet hat, wenn man die Säugekälber bis in die sechste Woche hat leben lassen.

Aus diesem Grunde ist es auch gekommen, daß das Schlachten noch älterer, als Sechswochenkälber, unter uns nie Mode worden. Auch ein Kalb von zwo Jahren findet nicht Liebhaber. Das Fleisch schmecket halb wie Kalbfleisch, und halb wie Rindfleisch. Es ist dann die nämliche Sache, als wenn man Kalb- und Rindfleisch von zwey verschiedenen Thieren zusammen kochen, und zusammen essen wollte. Dieser Geschmack hat keinen Beyfall. Wer Kalbfleisch essen will, der ißt es an und für sich allein; und wer Rindfleisch essen will, der ißt solches auch besonders allein.

B. Schafvieh.

Das Schafvieh wird meist durchgängig in diesen Provinzen auf der Weide gehalten; da nur hin und wieder Hammel im Stalle gemästet werden. Es kömmt die Güte des Hammelfleisches, in Ansehung des Weideviehes, gar sehr auf die Jahreszeit an.

Wir haben daher unser **bestes Hammelfleisch** von **Johannis** bis in den **späten Herbst** hinein, weil sodann reichlich Gras auf dem Felde gefunden wird, woran sich das Schafvieh fett fressen kann. Doch ist die Weide nicht aller Orten hinreichend genug, daß man um Johannis überall fettes Vieh haben könnte. Es muß daher um Johannis von solchen Orten noch kein Hammel geschlachtet werden, wo sie noch kein Fett haben ansetzen können. Fleisch und Braten sind alsdenn **zähe**, und eines ziemlich kraftlosen Geschmacks.

Nach der, fast überall der Willkühr der Schäfer überlassenen Schafzucht, die nur allein auf die Menge, und nicht auf die Dauer und Güte des Viehes sehen, kommen die Hammel sehr mager aus dem Winter ins Frühjahr. Sie haben sich im Winter mit Stroh und wenigem Heue durchhelfen müssen. Hiedurch verlieren sie nicht nur ihr Fett vom vorigen Sommer und Herbste, sondern auch die Hälfte ihres Fleisches beynahe. Daher haben die Hammel, wo knappe Weide ist, um Johannis kaum wieder das vormalige Fleisch erlanget; geschweige daß sie schon Fett angesetzet hätten. Und dieses läßt einen jeden begreifen: daß dergleichen Hammel zu solcher Zeit kein andres, als ein zähes und kraftloses Fleisch, haben können. Aber eben die obbeschriebene geringe Pflege der Hammel im Winter machet es auch, daß unser meistes Hammelfleisch auch alsdenn nicht schmackhafter ausfällt, wenn die Hammel auf der Weide nun völlig fett geworden sind.

Wollte man das Schafvieh nach dem System erziehen, wie es denn doch nun auch schon hin und wieder geschieht, welches in dem Wittenbergischen Wochenblatte vom Jahr 1774, St. 10. ist bekannt gemachet worden: so würden wir weit niedlicher Hammelfleisch, und vornehmlich Hammelbraten zu Tische bringen können. Denn da besage dieses Systems die zweyjährigen Hammel bereits ausgewachsen sind, so machet das wenigere Alter dieser Hammel ihr Fleisch und Braten schon beliebter, als derer, die noch einmal so alt und noch darüber sind. Auch diese besondre Erziehungsart erwähnten Systems läßt die Hammel nicht von ihrem ehemaligen Fleische abkommen. Sie bleiben sich darinn immer, auch fast im Fette, gleich; weshalb wir von ihnen das allerbeste Fleisch und Braten nur allein haben können. Es sind überall manche, die sich von ihrem

ihrem Tische die Hammelbraten deswegen wegwünschen, weil die meisten auch im Herbste noch so zähe ausfallen.

Wie unter dem Rindfleische das Bullenfleisch, dem Geschmacke nach, das schlechteste ist, so ist unter dem Hammelfleische das Fleisch von den Schafböcken das allerschlechteste, zumal wenn die Böcke in der spätern Jahreszeit geschlachtet werden.

Man muß es Jahr für Jahr wissen, wenn man in Städten von den Schlächtern Hammelfleisch oder Hammelbraten ißt, daß sehr geil und bockigt schmeckendes, und eben so übel riechendes Hammelfleisch mit unter gegessen werde. Dieses Fleisch machet sogar die damit gekochte Vorkost, z. E. weißen Kohl, Teltauer Rüben ꝛc. eines bockenzenden Geschmacks. Man muß vielmals das Messer niederlegen, um sich nur das Hammelfleisch nicht zu verleiden. Die Braten schmecken auch nicht zum besten. Etwas kann man ihnen helfen, wenn man es zuvor gewußt, daß man sie vorhin in Essig geleget habe, oder bey Tische eine saure Sauce darüber gieße.

Die Schlächter sollten die Schafböcke von solchen Fettweiden nehmen, wo sie bereits um Johannis fett sind. Dann ist der Geschmack weniger auffallend. Die aber im August, und noch später hin, geschlachtet werden, sind die übelsten; wenn sie schon nicht unter die Schafe gehen, sondern besonders unter den Hammeln gehütet werden. Vom September an ist ihr Geschmack der unleidlichste. Und doch werden sie unter die Hammel gemenget und von den Schlächtern gern gekaufet, weil sie gemeiniglich an Wolle, Fleisch und Fett die Hammel übertreffen, wenn man ihnen dazu die Zeit gelassen hat.

Ich weiß nicht, warum die Schäfer nicht sollten angehalten werden können, daß die Schafböcke in den

ersten Frühlingsmonaten von ihnen müßten abgebunden werden, bevor die Fliegen arg sind, und die Wunde mit Maden anfüllen können. Dieses wäre ja doch das Mittel, das Fleisch der Schafböcke zu verbessern, wie das Kastriren der Bullen das Mittel ist, ihr Fleisch dem Geschmack und der Gesundheit dienlicher zu machen.

Man muß aber nicht denken, daß das bockenzende Schafbockfleisch nur das einzige unter dem Schafviehe sey. Auch das Fleisch der Schafe ist es, wenn sie nicht frühe genug geschlachtet werden. Denn da auch starke Schafe unter die Fetthammel gestoßen werden, so müssen auch manche derselben schon im August brünstig, oder, wie man es in der Schäfersprache nennt, bockigt seyn; je mehr sie auf der Fettweide zugenommen, und deshalb eher, als in den vorigen Jahren, in ihre Brunst treten, wenn gleich keine Schafböcke unter der Hammelheerde gehen. Denn wenn keine Böcke unter den Hammeln sind, so wird solche Brunstzeit desto öfter und mehr wiederkommen, die auch von den aufspringenden Hammeln desto mehr gereizet wird. In diesem Falle nun ist das Fleisch von diesen **bockigten Schafen ein übelschmeckendes Fleisch**, so ebenfalls nicht ohne einen besondern Geruch ist.

Um nun den übeln Geschmack solches Schaffleisches zu vermeiden, müßte man die Schafe zu Anfange des Augusts bereits geschlachtet haben, oder man müßte sie erst von Böcken belegen lassen, und einige Wochen nachher schlachten.

Man hat **Märzschafe**, die im späten Herbste erst geschlachtet werden, und kein geil schmeckendes Fleisch haben. Diese aber sind so alt und ausgemärgelt gewesen, daß sie zur Zucht untauglich, und gar nicht mehr brünstig geworden. Oder sie sind auch wohl schon wieder bezogen gewesen, daß ihrem Fleische

kein

kein geiler Geschmack deshalb abgemerket wird. Es ist aber dieses Fleisch solcher Märzschafe doch ein sehr schlechtes, zähes und kraftloses Fleisch.

Die **Lämmer**, oder **Säuger**, wie sie auch heißen, werden auch unter uns geschlachtet und gegessen. Ihr Fleisch ist am besten, wenn sie mit den Müttern auf die Weide gegangen, und schon mit gefressen haben. Werden sie zu jung geschlachtet, so schmecket ihr Fleisch allzuweichlich, und die Braten sind so klein, daß sie nur schlecht ins Auge fallen. Ein **Lammbraten** ist der schönste, wenn man die Lämmer nach vorgedachtem Erziehungssystem zum längsten hat saugen lassen. Man hat noch in den Sommermonaten davon den delicatesten Braten, und ihre vorzügliche Größe zieret schon in den Frühlingsmonaten gar sehr die Tafel.

C. Ziegenvieh.

Das **Ziegenfleisch** wird dem Hammelfleische nicht völlig gleich gehalten. Alte Ziegen geben ein weniger gut schmeckendes Fleisch, als die jüngeren. Wenn sie nicht fett sind, so hat man daran ein sehr schlechtes Fleisch.

Man muß die **Ziegenböcke** zuvor schneiden lassen, um ihrem Fleische den geilen Geschmack zu benehmen. Wenn die Braten von verschnittenen jungen Ziegenböcken zuvor in Essig gelegen haben, so wird es so ziemlich im Geschmacke des Wildpräts seyn.

Die **Hükel** oder **säugenden Ziegen** männlichen und weiblichen Geschlechts werden, wie die Lämmer, geschlachtet und gegessen. Sie haben den besten und reinesten Geschmack, und müssen sie nur nicht allzujung abgeschlachtet werden.

D. Schweinevieh.

Das Alter und der Fraß der Schweine kommen, bey der Güte und dem Geschmacke ihres Fleisches, vornehmlich in Betrachtung.

Wenn die Schweine so schlecht gefüttert werden, daß sie im Winter Haut und Knochen, fast ohne Fleisch haben und bis in das vierte Jahr gehen, ehe sie völlig erwachsen, und auf die Mast gestellet werden: so hat man daran ein zähes, grobes und unangenehmes Fleisch. Die davon geräucherten Schinken sind vornehmlich eine schlechte Speise.

Ein Schwein hingegen, das vom Spänen an, im Futter wohl gehalten, und sehr bald zum möglich größten Wachsthum gebracht worden, mithin im ersten oder zweyten Jahre geschlachtet werden kann, giebt das beste Fleisch, die besten Schinken und Knackwürste.

Der Fraß der Schweine machet ihren Fleischgeschmack gar sehr verschieden.

Ein mit Oelkuchen gemästetes Schwein ist ganz in dem Geschmacke desjenigen Oels, von welchem die Preßkuchen sind. So gar der Geruch des gekochten oder gebratenen Fleisches kann das Leinöl verrathen, wenn die Schweine mit Leinkuchen sind gemästet worden.

Man wendet in vielen Gegenden die so genannten Pferdebohnen zur Mästung der Schweine an, weil solche gut anschlagen. Allein das Fleisch gewinnt davon einen widerlichen Geschmack. Die Mast mit Wicken thut das nämliche. Auch die Erbsen geben dem Schweinefleische einen etwas strengen Geschmack.

Einen sehr reinlichen Geschmack erlangt das Fleisch, wenn junge Schweine mit saurer Milch gemästet werden. Dieses geschieht in einigen Provinzen,

wo man die Sommerkäse, die aus saurer Milch gemachet werden, nicht gut ins Geld setzen kann. Geräucherte Schinken und Knackwürste von solchen Schweinen haben den besten Geschmack. Auf diese Art der Hausmast folget die von Brandtweinstrank und geschrotenem Roggen oder Gerste.

Die **Waldmast** der Schweine machet auch etwas Unterschied. Ist solche allein **Buchmast**, so schmecket das Fleisch etwas zu süßlich. Das von **Eichelmast** ist schmackhafter. Wenn **Buchmast** und **Eichelmast** beysammen sind, so wird daraus auch ein gutes Fleisch.

Da die **Schlachtschweine** in **Speckschweine** und in **Fleischschweine** einzutheilen sind, so müssen die letztern nicht so fett als die erstern gemachet werden. Denn da Fleischschweine in allen Jahreszeiten geschlachtet werden, und ihr Fleisch nur Kochfleisch seyn soll, welches ohnehin meistens frisch verspeiset wird, so muß solches nicht allzufett seyn. Es würde weniger wohlschmeckend ausfallen, als dasjenige, das nur mäßig fett ist.

Die **Spanferkel** werden auch in vielen Häusern als eine Delicatesse gehalten. Man läßt sie sechs bis acht Wochen saugen. Sie schmecken an und für sich weichlich, daher würden sie noch weichlicher schmecken, wenn sie zu frühzeitig geschlachtet und zur Speisung angewendet würden.

2. Vierfüßige wilde Thiere.

A. Rother Hirsch.

Um die Güte des Wildprets der vierfüßigen wilden Thiere recht bestimmt anzugeben, so muß man auf ihr **Alter**, **Geschlecht** und auch die **Jahreszeit** Acht haben; weil sie das Geäße nicht immer von gleicher

cher Beschaffenheit das ganze Jahr hindurch haben können.

Die Jungen der Hirsche, die von Walpurgis bis um Johannis hin gesetzet werden, heißen **Kälber**. Ein **Hirschkalb** ist männlichen, und ein **Wildkalb** weiblichen Geschlechts. Sie behalten diese Namen, bis sie anderthalb Jahr alt sind. Das Fleisch dieser **Kälber** ist das allerdelicateste Wildprät. Und wie die Thiere weiblichen Geschlechts ein zärtlicher Fleisch haben, als die Thiere männlichen Geschlechts, so giebt man dem **Wildkalbe** noch den Vorzug vor dem **Hirschkalbe**.

Nach obbemerkter Zeit heißt das **Hirschkalb** ein **Spießer**, dessen Fleisch dem Wildprät eines ältern Hirsches vorzuziehen ist. Ein **Schmalthier** ist das **Wildkalb**, das nun ins andre Jahr seines Alters geht. Das Wildprät eines **Schmalthieres** ist noch niedlicher als das Fleisch der **Spießer**.

Im zweyten und dritten Jahre heißen die jungen Hirsche **Gabelhirsche**. Ihr Wildprät hat nun, der Güte nach, den dritten Rang.

Vom vierten bis zum siebenten Jahre mehret sich das Gehörne des Hirsches dergestalt, daß seine Enden bis sechzehen sind, und er wird nach solchen Enden, als ein mehr oder weniger alter Hirsch angesehen. Nach solcher Zeit wird sein Fleisch immer härter und weniger delicat.

Das Weiblein des Hirsches heißt eine **Hindinn** so lange bis sie der Hirsch beschläget; und wenn die Hindinn gesetzet hat, so nennt man sie ein **Thier** oder ein **Wild**. Das Wildprät eines Thieres oder eines Wildes ist weit milder, als das Wildprät der **Hirsche**, mit welchem Namen die alten Hirsche männlichen Geschlechts, im Gegensatz der **Thiere** überhaupt, benennt werden.

Nach dem Alter und Geschlechte des Hirsches muß nun noch auf seine **Jahreszeit** gesehen werden. Wenn er in einer solchen sich befindet, daß er auf dem Felde das meiste Geäße hat, und daher feist werden kann, so nennt man solche die **Hirschfeiste**. Diese ist, wenn der Hirsch in die Kornfelder tritt, und seine Nahrung an den Körnern des Getraides hat. Um **Jacobi** geht diese Hirschfeiste an, und in derselben haben die alten Hirsche die meiste Feiste und ihren besten Geschmack. Sie haben vor dieser Zeit nur schlechtes Wildprät, nach derselben aber noch schlechteres.

Spießer und Schmalthiere, weil ihr Wildprät, um der wenigern Jahre willen, auch ohne Feiste noch schmecket, sind schon eher gut zu essen. Wenn sie Ruhe des Nachts, auf den Saatfeldern, gehabt haben: so werden sie schon zu Anfange des Brachmonats niedliche Braten geben können.

Wenn der Hirsch um **Aegidii** in die Brunst getreten, so taugt sein Wildprät nichts mehr. Er nimmt in dieser **Brunstzeit**, die bis zu Ende des **Octobers** währet, so ab, daß fast nichts als Haut und Knochen an ihm bleiben.

Nach der Brunstzeit kann daher das Wildprät eines **Spießers** oder **Gabelhirsches** nur gute Speise seyn, wo in einem Gehege viele alte Hirsche stehen, welche die jüngern Hirsche von dem Wilde abtreiben, und solche nicht hinzu lassen.

B. Dannhirsch, Damhirsch.

Dieser Hirsch ist besonders in dem Brandenburgischen fast häufiger anzutreffen, als der rothe Hirsch. In Ansehung seines **Alters**, **Geschlechts** und der **Hirschfeiste** gilt alles dasjenige, was vorhin von dem rothen Hirsche ist gesaget worden. Die **Spießer** und **Schmalthiere** dieses Hirschgeschlechtes können noch

früher

früher im Jahre, als die Spießer und Schmalthiere des rothen Hirsches gegessen werden; weil sie im Winter nicht so sehr abnehmen, als die rothen. Die **Brunstzeit** des **Damhirsches** geht vierzehen Tage später an, als die des rothen Hirsches. Uebrigens ist das Dannenwildprät weit delicater als das Wildprät des rothen Hirsches.

C. Reh.

Die **Rehe** halten sich nicht truppweise als die Hirsche, sondern sie halten sich nur paarweise, ein **Bock** und eine **Ricke** (das Weiblein) zusammen. Daher kömmt der Rehbock nicht sonderlich von Kräften, und wird bald nach der **Brunstzeit**, die im **November** und **December** ist, wieder geschossen und als gutes Fleisch gegessen. Die Rehböcke werden nicht, wie die Hirsche, nach den Enden des Gehörnes angesprochen, und man sieht bey diesen Thieren eben nicht sonderlich aufs Alter, da sie immer ein mildes und mürbes Fleisch haben.

In Brüchern, niedrigen Gebüschen und Gegenden haben die Rehe auch in den Wintermonaten gute Nahrung, weshalb sie daselbst auch zu solcher Zeit gut zu essen sind. In einigen Gegenden werden die Rehböcke nur allein geschossen, und die Ricken geschonet. Man verliert hiebey auf der Tafel nichts sonderlich, weil das Wildprät der Röhböcke für jedermann niedlich genug ist. In Ansehung der Gegenden ist aber noch ein wichtiger Unterschied. Er besteht darinn, daß die Rehböcke in den Brüchern im Januar noch in voller Feiste angetroffen werden. So sind sie auch in solchen Niederungen größer und fleischreicher als in hohen und dürren Waldungen, in welchen letztern sie aber, bey der Eichelmast, am feistesten werden.

D. Wilde Schweine, Schwarzwildprät.

Das angenehmste Wildprät haben die ein- und zweyjährigen Schweine, welche **Fröschlinge** oder **Frischlinge** genannt werden. Hierauf folgen die **Keuler** oder dreyjährigen Schweine. **Angehende, hauende** und **Hauptschweine** sind vier-, fünf- und sechsjährige Schweine, deren Fleisch, nach den Stufen der Jahre, minder angenehm wird. Die tragenden Schweine sind die **Bachen**, von denen der **Kopf** und das **Zimmer**, wie auch bey allen hauenden Schweinen, als die besten Stücke gehalten werden.

Das Schwarzwildprät wird zum Essen gut, wenn die Schweine in die Kornfelder treten, und allerley Korn daselbst finden. Am besten ist aber dieses Wildprät, wenn Eichel und Buchmast, auch wilde Aepfel oder Birnen in den Waldungen gefunden werden.

Die Brunstzeit der wilden Schweine ist gemeiniglich von **Martini** bis **Andreä**, und während solcher Zeit ist das Fleisch übelschmeckend und eben so riechend, welchem nicht gewehrt werden kann, wenn schon den Schweinen, gleich nach dem Pürschen, die Geilen abgeschnitten worden. Je höher die in der Brunstzeit geschossenen Schweine an Jahren sind, desto übler ist solcher Geschmack; obgleich ihr Wildprät von solchen gegessen wird, die starke Liebhaber alles Wildpräts überhaupt sind. Zuweilen hat das von solchen Schweinen in der Küche gekochte oder gebratene Wildprät einen so ausnehmend starken Geruch, daß die Witterung davon ein ganzes Haus einnehmen, und noch den folgenden Tag dauern kann.

E. Hasen.

Die Hasen sind das gemeinste Wildprät unter uns, aber es ist ein sehr angenehmes Wildprät.

Das

Das Fleisch der halbgewachsenen Hasen ist das beste. Hierauf folgen die Hasen, die größer und älter sind, so, daß das **höhere Alter** ihr Fleisch immer härter und zäher machen muß.

Da nun die jungen Hasen besser schmecken als die alten, so ist es dienlich zu wissen, woran man den alten Hasen erkennen könne, da der Balg und Größe nichts unterscheidendes enthalten. Man muß nämlich dem Hasen die Ohren von einander ziehen: giebt das Fell nach, so zeiget solches an, daß der Hase noch jung sey; hält aber das Fell feste, so ist es ein alter Hase. Je älter er aber ist, desto länger kann man ihn hängen und mürbe werden lassen, bevor er gebraten wird.

Hiernächst kömmt auch noch die **Lebensart** der Hasen in Anschlag. Man theilet sie in Ansehung derselben in **Wald-, Feld-, Berg- und Bruchhasen.**

Waldhasen sind diejenigen, die in großen Waldungen gesetzet werden, und daselbst ihren einzigen, oder meisten Aufenthalt und Geäße haben. Wenn diese Waldungen keine niedrige, sondern hohe Plätze sind, so haben sie nächst den Berghasen den besten Geschmack.

Feldhasen heißen solche, die in Feldern oder in kleinen anstoßenden Wäldern wohnen, und sich allein auf den Fruchtfeldern nähren. Ihr Wildprät ist größer und feister, als der vorhergehenden; aber sie kommen solchen im Geschmacke nicht gleich.

Berghasen werden diejenigen genannt, die auf Bergen und sehr hohen Gegenden leben. Ihr Wildprät ist unter allen das niedlichste, wenn es gleich nicht so fleischreich und feiste, als der übrigen Hasen ist.

Bruchhasen sind solche, die sich in Brüchern und nassen Gegenden aufhalten, ohne auf trockne Fel-

der heraus zu gehen, und sich daselbst zu weiden. Sie sind am Geschmacke die schlechtesten.

Die übrigen wilden vierfüßigen Thiere: als Dachse, Kaninichen, Eichkatzen u. s. w. übergehe ich, weil sie unter uns weniger geachtet, und weniger gegessen werden.

3. Zahmes Geflügel.

A. Gänse.

Junge Gänse geben allein wohlschmeckende Braten und Fleisch. Gänse, die über ein Jahr und noch darüber alt sind, haben ein sehr grobes und zähes Fleisch, wenn sie auch noch so wohl gemästet werden.

Die jungen Gänse müssen nicht unter drey Monat alt seyn, wenn ihr Geschmack gefällig seyn soll. Wenn sie sechs Monate alt sind, dann sind sie am wohlschmeckendsten. Wenn aber dreymonatliche Gänse doch gern gegessen werden, so geschieht es, wie unter der fünften allgemeinen Regel gesaget worden, daher, daß sie in der frühern Jahreszeit eine Art von Seltenheit und das Neue vom Jahre sind.

Noch kömmt es bey den jungen Gänsen gar sehr auf das Futter an, womit sie gemästet werden. Wenn Gänse mit **weißen Rüben** gemästet werden, so kann man die Rüben noch in der gebratenen Gans kosten. Ja die **Mohrrüben** haben die nämliche schlimme Wirkung. Die Leserinnnen müssen sich bis zum **zweyten Bande der Hausmutter** gedulden, worinn alle auch für den guten Geschmack dienlichste Fütterungsarten aufs genaueste sollen beschrieben werden.

Die **Speckgänse** oder **geräucherten Gänse** haben auch ihre beste Speisungszeit. Diese ist allein in den Frühlingsmonaten, daher sie nach Verfließung derselben schon den ersten guten Geschmack verloren haben.

B. En=

B. Enten.

Da die Enten geschwinder wachsen, als die Gänse, so kann man sie auch, zumal als Kochfleisch, früher essen. Sie werden auch eher gebraten: allein die Entenbraten schmecken doch besser, wenn die Enten an die vier bis sechs Monate alt sind, je nachdem sie im Futter gehalten werden.

Unter allen Enten schmecken diejenigen am allerschlechtesten, die sich auf dem Wasser ernähren, und vom Wasser weggeschlachtet werden. Gekochet oder gebraten, schmecken sie äußerst fischicht, wie man es zu nennen pfleget. Man muß an solchen Braten künsteln, um den übeln Fischgeschmack zu vertreiben.

Alte Enten ergeben sich im Geschmacke besser als alte Gänse. Nur muß man die Erpel zur Begattungszeit ausnehmen, in welcher sie einen ziemlich geilen Geschmack haben. Den Enten oder Weibchen wird zu solcher Zeit der üble Geschmack eben nicht abgemerket.

C. Hühner.

Von den jungen Hühnern ist unter der vorhergehenden allgemeinen Regel gesaget worden, in welcher Achtung sie seyn. Ihr guter Geschmack ist da, so bald sie ausgefiedert sind, das heißt: wenn sie auf dem ganzen Leibe ihre völlige Federn haben. Sie behalten ihr zartes Fleisch, so lange sie noch halb gewachsene Hühner sind. In etwas ändert sich dasselbe, wenn sie über die Hälfte ihres Wachsthums heraus sind, und fast die Größe eines alten Huhns erreichet haben. Sie werden bis dahin noch gebraten. So bald sie aber einem alten Huhne, wenn es Hühner sind, und einem alten Hahne, wenn es Hähne sind, in der Größe gleich geworden: so machet man lieber

Kochfleisch, als Braten davon. Will man aber noch in der spätern Jahreszeit von solchen jungen, völlig ausgewachsenen Hühnern und Hähnen Braten machen, so ist zu wissen, daß diese mit jenen nicht in Vergleichung kommen; da ihr Fleisch nun schon eine gewisse Härte angenommen hat. Die jungen, völlig ausgewachsenen Hühner haben allein nur noch ein zärteres Fleisch zum Braten behalten.

Ein **altes Huhn** muß nicht zum Braten, sondern allein zum Kochen, verwendet werden. Man erlangt davon die kräftigsten Brühen oder Suppen.

Soll die **Hühnersuppe** in ihrer größten Kraft seyn, so muß das alte Huhn in Stücken zerschnitten gekochet werden. In diesem Falle hat aber das Fleisch einen geringern Geschmack. Verlangt man aber den bessern Geschmack des Huhns, so wird es ganz gelassen, und unzertheilt in der Brühe oder Suppe gekochet.

Das **Alter** des Huhns zur Suppe kann gleichgültig seyn, wenn es nur fett ist. Es finden sich unter den Hühnern des Hofes immer welche, die deshalb nicht gut Eyer legen, weil sie zu fett sind. Diese sind für die Küche die besten.

Es sind einige **Zeitpuncte**, in denen das alte Huhn zum Kochen nicht zu nehmen ist. Der eine ist, wenn dasselbe in der **Mause** ist, oder seine Federn verliert. Der andre aber, wenn das Huhn **klucket** und brüten will. Beyde Zeitpunkte ändern den Geschmack des Huhns, wenn es gleich noch schwer, und nicht mager ist.

Noch wäre ein dritter Zeitpunkt, in welchem das alte Huhn uns aus Ekel schon verwerflich seyn muß. Es ist der, wenn ihm der **Pips**, eine sehr gemeine Hühnerkrankheit, anwandelt. Man muß das Huhn erst völlig wieder genesen lassen, und wenn einige Zeit

nach

nach dessen Wiedergenesung verstrichen, selbiges zum Schlachten aussondern.

Alte und fette Hühner können in jeder Jahreszeit, wenn man vorbenannte Zeitpuncte allein vermeidet, gute Speise seyn. Doch ist der Winter dem noch bessern Geschmacke der alten Hühner in etwas hinderlich, weil sie sich kein Gewürme aus der Erde scharren, auch nichts Grünes finden und fressen können.

An den **Hühnereyern** wird der Unterschied des **Winters und Sommers**, für den Geschmack und für das Auge, am meisten offenbar. Die **Wintereyer** sind weit weniger schmackhaft als die **Sommereyer**. Diese sind auch am Dotter weit gelber als jene. Wenn daher Sommereyer an Suppen und Brühen gebrauchet werden, so fallen sie nicht nur mehr gelblicht als von Wintereyern aus; sondern geben auch den Suppen oder Brühen einen sehr hervorstechenden Geschmack. Man kann mit Sommereyern eine Suppe kräftiger machen, und ein Drittheil der Eyer, wenn es Sommereyer sind, ersparen. An **Enteneyern** wird dieser Unterschied noch offenbarer. Sie schmecken noch einmal so gut, wenn das Wasser offen ist, als wenn sie auf dem Hofe allein bleiben, und um des Eises willen noch keine Nahrung im Wasser finden können.

Der **Hahn** hat ein schlechtes und meist rothes Fleisch, in Vergleichung des Huhns. Sein Kochfleisch ist das allerschlechteste zur Zeit des **Hühnertretens**. Im **December** und **Januar** würde seine beste Schlachtungszeit seyn. Dieserhalb hat man das **Kastriren** oder **Kappen** des Hahns eingeführet, um von ihm ein besseres Fleisch zu haben.

Der **Kapaun**, oder **Kapphahn**, ist in aller Jahreszeit ein sehr niedliches Essen. Man hat aber auch in Ansehung seines Alters einen Unterschied zu bemerken.

Wenn

Wenn der Kapaun einen delicaten Braten abgeben soll, so muß er nicht viel über ein Jahr alt seyn, sonst fällt der Braten schon etwas ins Zähe. Wenn er schon an die zwey Jahre alt geworden, so wird er am besten nur zum Kochen verwendet.

Kann aber der Kapaun zu aller Jahreszeit ein angenehmes Essen seyn, so hat man bey ihm, wie bey dem alten Huhne, auch einen Zeitpunct auszunehmen. Dieser ist seine Mause, oder die Zeit, wenn er seine Federn verliert. Man muß daher warten, bis seine neue Federn ihm völlig wieder erwachsen sind.

Die **Poularden** sind, wie die kastrirten Kühe den Ochsen, ebenfalls wegen ihres noch zärtern Fleisches dem Kapaune vorzuziehen. Sie können eben daher noch älter werden, und gleichwohl noch den Kapaun an Güte des Fleisches übertreffen.

D. Kalekutische Hühner, Truthühner.

Was **junge Truthühner** für Achtung haben, wenn sie völlig ausgefiedert und im Futter wohl gehalten werden, ist auch schon unter der vorhergehenden allgemeinen Regel mit gesaget worden.

Der **Kalekutische Hahn**, der **Hauptbraten** und **Zierde** unsrer Tafeln, muß, wenn er gut schmecken soll, wohl gemästet seyn.

Soll er im Frühjahre geschlachtet werden, so muß er von der Begattung mit den Truthühnern, oder dem Treten derselben, abgehalten und besonders zur Einsamkeit, oder zur bloßen Gesellschaft mit andern Hähnen, verwiesen werden. Die Art ihn zu mästen kann sein Fleisch mehr oder weniger wohlschmeckend machen. Wenn er mauset, soll er nicht geschlachtet werden.

Das **Alter** des Kalekutischen Hahnes ist für den Geschmack das beste, wenn er im ersten Jahr seine völlige Größe erreichet hat. Er muß nicht über zwey

Jahr

Jahr alt seyn, wenn man nicht an der Güte seines Fleisches etwas verlieren will.

Diejenigen Hähne, die einige Jahre zur Zucht, oder Treten der Hühner, sind gebrauchet worden, fallen im Geschmacke etwas geringer aus, als diejenigen, die niemals dazu gebrauchet worden.

Die Kalekuten haben so wohl ihre Mause als unsre gemeine Hühner. Man soll daher auch sich ihrer, in solcher Mause, zum Essen nicht bedienen.

Die Weibchen oder die Hühner, wenn sie ausgewachsen sind, schmecken gebraten noch niedlicher, als die Hähne. Ihr Braten, weil er kleiner ist, zieret aber eine ansehnliche Tafel weniger.

Mehr Ansehen machen aber diese Hühner, wenn sie gekochet, in einer Suppe oder Potage, ganz und unzerschnitten auf den Tisch kommen. Man muß aber, wenn sie fett sind, das auskochende Fett abschöpfen, und solches nicht in die Schüssel bringen. Es schmecket weniger angenehm, als Butter in einer Brühe.

Diese Hühner sind aufs Brüten weit mehr erpicht, als unsre gemeine Hofhühner. Man hat sich daher ihrer Verspeisung, während ihres Hanges zum Brüten, zu enthalten. Von ihrer Mause gilt alles, was schon bey dem andern Federviehe ist gesaget worden.

Die Truthühnereyer, wenn man sie wie die Hühnereyer gekochet essen will, schmecken weit geringer, wenn die Hühner auf dem Hofe allein gehalten werden, und aus der Hand fressen müssen. Wenn sie aber aufs Feld oder auf Grasepläße kommen, und daselbst Gras fressen können: so färbet sich der Eyerdotter nicht nur mehr ins Gelbe, sondern die Eyer gewinnen auch von dem Grasfressen einen ungleich bessern Geschmack, als von Körnern.

E. Tauben.

Von den **zahmen Tauben** werden nur allein die jungen zur Speise genommen. Die alten Zuchttauben haben ein sehr zähes und geschmackloses Fleisch, das nur allein auf den Gesindetisch kommen muß, wenn alte Tauben, weil sie entweder zu alt, oder ihre Anzahl zu groß geworden, ja geschlachtet werden müssen.

Es ist von den Tauben auch unter der vorhergehenden allgemeinen Regel gesaget worden: daß sie gleichsam nur in die zweyte Ordnung des edlen Geflügels zu stellen sind. Sie werden zum Kochen, Braten, und Pasteten vornehmlich gebrauchet.

Die Tauben sind entweder **Haustauben** oder **Feldtauben**. Die **Haustauben** werden Winters und Sommers auf dem Taubenschlage oder Hofe aus der Hand gefüttert. Wenn man ihnen Leinsamen oder Wicken vorstreuet, so schmecken sie nicht zum besten. Die jungen Haustauben können, wenn die alten gut gefüttert werden, größer und fleischreicher, dieserhalb aber eben nicht wohlschmeckender als die Feldtauben seyn. Diese thun es jenen im guten Geschmacke, einige Zeitpuncte und Umstände ausgenommen, wohl zuvor.

Wenn die **Feldtauben** allerley kleine Sämereyen auf dem Felde, nebst den gewöhnlichen Samkörnern auflesen, und hiemit ihre Jungen füttern, so werden diese davon wohlgeschmackter. Finden diese Feldtauben zur Zeit der Aerndte, auf den Hirsefeldern, Hirse, und diese finden sie allemal, wo Hirse gebauet wird: so kann der Geschmack der jungen Tauben nicht delicater seyn. Sie schmecken sodann fast völlig wie die Leipziger Lerchen.

Zur Zeit der Wickensaat können die Feldtauben schlecht schmecken, wenn die Alten ihre Jungen mit

den Wicken allein auffüttern. Am schlechtesten aber schmecken sie, wenn die jungen Tauben von der Leinsaat im Frühjahre, mit Leinsamen allein, von den Alten sind gefüttert worden. Ihr Geschmack ist dann ganz unleidlich, und er wird nicht ganz geändert, wenn man schon beym Kochen der Tauben das erste Wasser abgegossen hat. Sie können sodann nicht anders, als mit einer säuerlichen Brühe gegessen werden. Und doch ist es auch bey dieser Bereitungsart der Tauben in der Küche kaum zu hindern, daß nicht der Oelgeschmack in etwas hervorstechen sollte.

Noch ist in der sommerlichen Jahreszeit für die Feldtauben eine gewisse Leere, in welcher sie keine gute Samenkörner mehr finden; sondern ihre Jungen mit schlechten kleinen Sämereyen allein, aufziehen müssen. Diese ist von **Pfingsten** bis zur **Aerndte** hin. In dieser Zeit können die Alten fast die Jungen mit nichts als **Hederichsknoten** aufbringen, die von der vorjährigen Sommerärndte noch auf der Oberfläche der Gerstenäcker liegen blieben, und von den Vögeln nicht begehret werden. Die Tauben sind in diesem Zeitpuncte äußerst klein und fleischlos, mithin eine gar schlechte Speise. Findet sich um solche Zeit **Bullenmilch** auf dem Felde, so fressen sie den Samen auch davon, und schmecken noch schlechter. Wo aber diese Leere des Feldes für die Feldtauben durch den Bau und Aussäung der kleinen Gerste, zu Anfange des Brachmonats unterbrochen wird, da können die jungen Tauben sodann noch eine gute Speise seyn.

4. Wildes Geflügel.

A. Trappen.

Die **Trappe** gehöret in einigen Ländern zur hohen, in einigen aber zur Mitteljagd. Es ist der größte Vogel

Vogel unter dem eßbaren wilden Geflügel, indem er an die vierzehn bis achtzehn Pfund wiegen kann. Er ist daher von eben dem Ansehen auf der Tafel, als der Kalekutische Hahn; dem er aber in Ansehung des niedlichen Fleisches nicht zur Hälfte gleich kömmt.

Das Trappenfleisch ist hart; die Brust ist das beste Stück an der Trappe. Wenn die Trappen alt sind, so sind sie, dem Fleische nach, nur ein sehr schlechter Braten; obschon selbiger als ein Hauptbraten auch deshalb passiren soll, weil es Wildprät ist. Man geht meist am sichersten mit dem Trappenfleische, wenn es zu Pasteten verwendet wird.

Zur **Pfalz**-, das ist zur Begattungszeit, die in gelinden Wintern schon bald nach der Mitte des Hornungs angeht, haben die Trappen kein recht gutes Fleisch.

Wo in den Feldern weiße Rüben erbauet werden, da ziehen die Trappen die kleinen Rüben aus, um solche zu fressen. Sie haben alsdenn den schlechtesten Geschmack, indem ihr Fleisch von den Rüben so gar thranicht schmecket.

B. Auerhühner.

In vielen Ländern gehören die **Auerhühner** sogar zur hohen Jagd, und der Mittelmann sollte sich gar gern den Appetit zu diesem Wildprät vergehen lassen; denn es ist das allerhärteste unter allem, was nur Wildprät heißt. Aber die große Seltenheit machet manche nach einem Auerhahn lüstern.

Der Auerhahn, der in seiner Pfalz geschossen wird, ist der allerunschmackhafteste Vogel. Er ist überhaupt alsdenn so sehr vom Fleische abgekommen, daß er sogar seine Federn an den Füßen verliert.

Wenn ein gebratener Auerhahn erträglich schmecken soll, so muß er zuvor in Essig eingebeizet gewesen

seyn.

seyn. Die Auerhühner, oder die Weibchen, haben gleichfalls ein grobes Fleisch. In Pasteten läßt sich beyder Fleisch noch so mittelmäßig essen; und man muß doch einen guten Magen haben, um sich von Auerhahnpasteten keine Unverdaulichkeit zuzuziehen.

C. Birkhühner.

Das Fleisch der **Birkhühner** ist besser als das von dem vorhergehenden Geflügel, aber es ist doch nicht so gut, daß man es nicht hart und zähe nennen sollte. Wenn die Birkhühner nicht in Pasteten kommen, so müssen sie zum Braten, wie die Auerhähne mittelst des Beizens, vorbereitet werden.

Also darf dieses Geflügel auch nicht da den Großen beneidet werden, wo sie es der Küche des Mittelmannes entziehen, und zur hohen Jagd schlagen wollen.

D. Haselhühner.

Dieses Geflügel wird, da es in hiesigen Ländern nicht einheimisch ist, uns nur im späten Herbste und im Winter aus Schlesien, Preußen und Polen zugesendet. Es ist sehr selten, wenn wir in unsern Waldungen eines und das andre entdecken.

Wir halten es daher fast für Schade, wenn ein Haselhuhn nicht gebraten, sondern zur Pastete genommen wird. Denn das Fleisch ist weißer und mürber als das Fleisch der Rebhühner.

Denen, die Haselhühner unter uns gegessen haben, ist der Wunsch nicht zu verargen, daß dieses Geflügel unter uns einheimisch und häufig seyn möchte.

E. Fasanen.

Auch dieses Geflügel ist bey uns nicht viel einheimisch, und wird uns meistens aus Böhmen zugesendet.

Da das Fleisch der Fasanen so weiß und so mürbe ist, so veranlassen sie unter uns den nämlichen Wunsch, wie in Ansehung der Haselhühner.

F. Kraniche.

Würde der Kranich unter uns so häufig wie in England gegessen, so müßte er in Ansehung seiner Größe höher herauf gestellet worden seyn. Denn er wieget an die zwölf Pfund.

Daß er aber unter uns weniger gegessen wird, kömmt theils daher: daß fast kein Vogel so wachsam und vorsichtig seyn kann, um nicht erschlichen zu werden; theils daß man nicht weiß, mit seinem Wildprät recht umzugehen und es in der Küche vorzubereiten.

Dieses Wildprät hat das Eigne an sich, daß es, wie mit allem andern Fleische geschieht, durchs Einwässern eine Zähigkeit annimmt, die ihres gleichen nicht haben kann. Der Kranich muß daher gar nicht ins Wasser kommen, wenn er am Spieße, oder in der Pastete, mürbe und eßbar werden soll.

Noch hat dieses Wildprät dieses Eigenthümliche an an sich, und worinn ihm keine einzige Fleischart gleich kommen kann, daß, wenn es klein gehauen und gekochet wird, eine so kräftige Brühe daraus entsteht, daß ich keine andre, wie ich es selbst erprobet, ihr an die Seite stellen kann.

Eine Kranichssuppe wäre daher für solche Patienten die allerbeste, denen der Arzt, nach Beschaffenheit der Krankheit, eine schleunige Wiederherstellung der verlornen Leibeskräfte anrathen, oder einer tödtlichen Abmattung zuvorkommen müßte.

Auch von dem Kranichsbraten kann eine ungemein schmackhafte, und noch kräftige Suppe erhalten werden, wenn der Kranich zu alt gewesen, und durchs Braten nicht mürbe genug geworden. In

diesem Falle können die Keulen, wenn die Brust abgegessen worden, klein gehackt und zur Suppe gekochet werden.

Wenn der Kranich seinen Wiederstrich im Frühjahre bey uns hat, so geht seine Begattungszeit bald an, in der er weniger wohl schmecket, als im Sommer und Herbste.

G. Rebhühner.

Wenn die **Rebhühner** etwa acht Wochen alt sind, so werden sie für das allerniedlichste Essen angesehen, die aber sodann mehr in die Küche der Großen kommen.

Ob nun aber schon die Rebhühner überhaupt ein vortreffliches Wildprät sind, so ist doch, unter den erwachsenen Hühnern, in Ansehung des **Alters** ein Unterschied. Denn unter diesen haben die ältern Hühner ein minder delicates Fleisch. Man erkennt die jüngern Hühner aber an dem **dunkelbraunen Schnabel und braunen Füßen.**

Wenn man geschossene Rebhühner kaufet, und wissen will, ob sie schon lange tod gewesen, so muß man ihnen in die Augen sehen; je welker die Augen aussehen, desto länger haben die Hühner allbereits gelegen. Dieses zu wissen, kann zu Zeiten sehr dienlich seyn, wenn man die Hühner nach dem Einkaufe nicht gleich essen, sondern solche noch einige Tage will liegen lassen. Es kann sodann geschehen, daß die Hühner alt schmecken, wenn sie gebraten werden. Denn kein Geflügel äußert mehr den so genannten älterichten Geschmack, als ein gebratenes Rebhuhn. Man thut sodann besser, wenn die Hühner zu lange haben liegen müssen, daß sie zu Pasteten, oder so genannten Capilotaden, verbrauchet werden.

In vielen Gehegen werden die Rebhühner lieber eingefangen als geschossen; weil sie auf diese letztere

Art mehr von dem Reviere weggeschüchtert, auch manche nur angeschossen werden, daß sie erkranken, zu späte sterben, und daher von dem Jäger nicht gefunden, sondern dem Fuchse und andern Raubthieren zu Theil werden. Wenn man von diesen lebendig eingefangenen Hühnern welche in Kammern aufstellen, und nach und nach zum künftigen Gebrauche haben will: so muß man allein Hühner, die zu einem Volke zusammen gehören, auch nur allein zusammen bringen, und so lassen. Werden in der Folge Hühner eines andern Volkes, das ist, solche, die nicht aus eben dem Neste, oder von einer Mutter sind, zugesetzet, so werden sie von den erstern beständig gejaget und gebissen, daß sie ganz abnehmen und ermagern. Den eingestelleten Hühnern aber muß nebst Körnern weißer Kohl in ganzen Köpfen vorgeleget werden, damit sie etwas frisches zu fressen haben. Von bloßen Körnern, ohne etwas Grünes zu haben, würden sie ihren Rebhühnergeschmack gar sehr verlieren.

Noch ist bey dieser Art, Rebhühner in der Kammer lebendig eine Zeitlang zu halten, zu erinnern, daß sie zum Gebrauche nicht wie die zahmen Hühner müssen geschlachtet werden. Der Verlust ihres Schweißes, oder ihres Blutes, wäre ein Verlust eines Theiles von ihrem wilden Geschmacke, den man an ihnen mehr, als den zahmen Geschmack, haben will. Man muß ihnen in diesem Falle mit dem Daumen den Kopf eindrücken, oder ihnen aus der Mitte des Flügels eine Feder ausziehen, und ihnen solche hinters Genick in den Kopf stecken, wovon sie gar bald sterben müssen.

H. Schnepfen.

Unter den verschiedenen Schnepfenarten wird die **Waldschnepfe** für die beste gehalten. Sie ist sich aber im Geschmacke zu aller Zeit, in welcher wir sie haben

haben können, nicht gleich. Anders ist sie im Frühjahre, wenn sie zu uns herstreicht, anders aber im Herbste, wenn sie wegstreicht.

Im Frühjahre hat die Waldschnepfe, wenn sie zu uns herstreicht, einen gar schlechten Geschmack, und ist sehr mager. Des Sommers, wo sie gefunden wird, ist der Geschmack weit annehmlicher; im Herbste aber zum allerbesten. Sie sind alsdenn so fett, daß ihre Haut, wenn sie beym Pürschen auf einen harten Boden darnieder fallen, von solchem Falle aufplatzen kann, wie es auch öfters geschieht.

Die **Moos= oder Riedschnepfen** sind bey ihrem Herstreichen zu uns doch nicht so schlecht, als die Waldschnepfen. Auch bessern sie sich bald, wenn sie einige Wochen hinter einander bey uns warmes Wetter gehabt haben. Mit den **Haarschnepfen**, wie auch mit den Wasser= oder Pfuhlschnepfen, hat es gleiche Bewandtniß. Je länger diese letztere Arten bey uns sich aufgehalten haben, desto schöner schmecken sie.

1. Krammetsvögel.

Die verschiedenen Drosselarten, die unter dem gemeinen Namen der **Krammetsvögel** begriffen, und als eine Leckerspeise überall gehalten werden, haben im Herbste, auf ihrem Striche, den besten Geschmack; weil sie sich dann von Wacholdern, Ebereschen, Weinbeeren und andern Baum=und Staudenfrüchten nähren.

Wenn einige Arten derselben bey uns im Sommer geschossen werden, so schmecken sie lange so gut nicht, indem sie sich alsdenn nur allein von Gewürmen erhalten müssen. Noch mehr aber werden zu Ende des **Februars** oder im Anfange des **Märzes** gefangen und geschossen, als im Sommer. Aber auch im Frühjahre, wenn sie zu uns herstreichen und weiter ziehen, ist ihr Geschmack nur schlecht. Sonderlich

aber, wo Elsenbrücher sind, lesen sie den ausgefallenen Ellernsamen auf, um sich damit zu nähren. Hievon haben sie einen unerträglich bittern Geschmack, der ihr Wildprät der Zunge ganz unkenntlich machet.

K. Staare.

Die **Staare**, deren Fang bald nach Johannis angeht, sind lange kein so delicates Geflügel, als die Krammetsvögel. Sie schmecken sich fast immer gleich. Aber die **jungen Staare**, die aus den Nestern, bald wenn sie ausfliegen wollen, genommen und gebraten werden, schmecken besser, und werden, ob sie gleich etwas bitterlich schmecken, doch als ein Leckerbissen geachtet.

L. Mandelkrähen, Blauraken.

Die **Mandelkrähen** werden nur zur Aerndtezeit bey uns angetroffen. Sie haben sodann ein fettes und delicates Fleisch.

M. Wilde Tauben.

Man ißt die Jungen der wilden Tauben, wo man sie aus den Nestern in den Waldungen haben kann, lieber als die jungen zahmen Tauben. Aber auch die Alten werden als Wildprät gespeiset, ob sie schon nicht unter das edle Geflügel zu rechnen sind.

Zur **Frühjahrszeit** sind die wilden Tauben ein schlechteres Essen, als zur **Aerndtezeit**, da sie sich auf den Kornfeldern fett gefressen haben. Man will den Turteltauben den Vorzug vor den Ringel- und Hohltauben geben.

N. Holzschreyer, Häher.

Die **Nußhäher** sowohl, als die **Tannenhäher** werden vieler Orten auf mancherley Weise gefangen.

Ihr

Ihr Fleisch ist eben nicht schätzbar; und wenn sie hie und da gegessen werden, so ist es wohl darum, weil sie wilde Vögel sind.

O. Lerchen.

Die gemeinen **Feld = oder Kornlerchen**, als von denen allein die Rede ist, haben ihren Strich zu uns um Lichtmeß; und wenn sie alsdenn gefangen oder geschossen werden, so sind sie die schlechteste Speise, weil sie so mager sind.

Im Herbste sind sie recht fett und ein Leckerbissen, die gebraten am besten schmecken.

P. Grünschlinge.

Der **Grünschling** hat das Eigne an sich, daß er in denen Monaten, wo es schneyet, am meisten fett ist, und auch am besten schmecket.

Q. Ortolane, Hortulane.

Die **Ortolane** sind hin und wieder anzutreffen. Sie schmecken zum besten, wenn sie fett sind. In den Gegenden, wo Hirse gebauet, und nach dessen Abärndtung viel Körner liegen bleiben, da halten sie sich gern und fressen sich fett. Wo sie aber nicht fett sind, da müssen sie gefangen, eingestellet und fett gemachet werden. Unter den kleinen Vögeln kann keiner niedlicher schmecken.

Die übrigen kleinen Vögel, die auf Heerden und Leimspindeln gefangen werden, übergehe ich. Sie sind gut, wenn sie nur fett sind. Ich komme nun zu den Wasservögeln.

R. Wilde Gänse.

Die **wilden Gänse** sind am schmackhaftesten, wenn sie die Stoppelfelder nach der Aerndte überlau-

sen, und von da an bis zu ihrem Wegziehen geschossen werden. Erlangt man unter denen um solche Zeit geschossenen solche, die noch jung sind, so hat man daran einen delicaten Braten.

Wenn die **wilden Gänse** zu uns im Frühjahre herstreichen, sind sie auch noch ziemlich. Aber am schlechtesten sind sie, wenn sie in der Mausezeit nicht fliegen können, und von Hunden gegriffen werden.

5. Wilde Enten.

Es sind verschiedene Arten **wilder Enten**, die in unsern Gegenden, in den Frühlingsmonaten bey uns Junge ausbringen, welche letztere geschossen und gegessen werden.

Diese **jungen Enten** schmecken nicht so nach Fischen, als viele alte Enten; daher jene diesen vorzuziehen sind. Es ist aber doch auch noch ein Unterschied unter den jungen Enten.

Wenn die jungen wilden Enten zu der Zeit geschossen, oder von Hunden gegriffen werden, da sie noch nicht recht ausgefiedert, und im Leibe noch keine feste Knochen haben, so schmecken sie noch zu weichlich, wenn man sie gleich sehr salzet. Man muß daher diejenigen jungen Enten vorziehen, die gut ausgefiedert haben, und fast, oder ganz flugbar sind.

Es sind unter den alten Enten einige Arten, die einen überaus starken **Fischgeschmack** von den Fischen haben, wovon sie sich nähren. Diese sind die schlechteste Speise, da sich solcher Geschmack kaum oder gar nicht recht in der Küche vertilgen läßt.

Auch schmecken die wilden Enten vor ihrer Begattung und Brutzeit besser. Wenn sie sich mausen, ist ihr Geschmack nicht der beste. In der kalten Jahreszeit haben alle Entenarten ihren bessern Geschmack.

Es

Es ist eine Art wilder Enten, die **Kriechenten** genennt werden. Sie sind zwar kleiner als die übrigen Arten, sie haben aber unter allen das niedlichste Wildprät.

5. Fische.

Unsre Fische sind nicht zu allen Zeiten von gleicher Güte. Man muß es daher auch wissen, wenn jede Art derselben ihre rechte Güte haben, und man sie zur Speise auswählen kann.

Alle Fische überhaupt können auch noch von dem Wasser, in welchem sie leben, einen ungleich bessern oder schlechtern Geschmack bekommen. Die Fluß- und Bachfische schmecken besser, als die Fische aus Seen und Teichen; wenn nämlich letztere von keinem Quell-, oder fließendem lebendigen Wasser gespeiset werden. Einige Landseen geben ihren Fischen, von ihrem Schlamme, einen so genannten schlammenzenden Geschmack; daß man solche erst in Fischkasten, die in fließendem Wasser stehen, eine Zeitlang einsetzen muß, um ihnen den Schlamm- oder Mohrgeschmack zu benehmen. Die Krebse schmecken aus Bächen ungleich reiner und süßer, als aus Seen und Flüssen. Sie können von manchen Wasserpflanzen so gar in Flüssen den besondern Geschmack dieser oder jener Pflanze oder Krauts annehmen, daß man sie sofort kosten kann, aus welchem Wasser sie sind.

A. Hecht.

Der **Hecht** ist in keinem Monate so fett und schmackhaft als im Hornung, so wie er im März am allerschlechtesten schmecket. Von seiner besten Zeit wird er gemeiniglich **Hornungshecht**, und von der schlechtesten Zeit **Märzhecht**, genannt. Man nennt

ihn auch, in der Fischersprache, **Poggen-oder Paddenhecht**, weil er im März Frösche zu fangen und zu fressen anfängt. So hat er auch in diesem Monate seine Laichzeit, in der alle Fische schlecht schmecken. Doch kann seine Laichzeit noch später hinaus fallen, wenn der Winter lange, und bis in den März hinein anhält. Hierauf wird der Hecht im **Julius** und **August** wieder recht gut, und gewinnt ein härteres Fleisch, da er es vergleichungsweise von der Laichzeit her weicher gehabt. Nur in stillstehenden Gräben, Tümpeln und Pfützen kann er auch in letztgedachten Monaten noch ein weicheres Fleisch behalten, welches sich erst in der kälteren Jahreszeit ändert.

Uebrigens werden die **Milchner** den **Rognern** vorgezogen; da jene auch in der Laichzeit noch immer besser bleiben als diese.

Die, in ihrem ersten Jahre lebenden, und so genannten **Grasehechte** sind sich im Jahre ganz gleich, wenn sie in fließenden Wassern stehen. In Tümpeln und Gräben aber bekommen sie in heißer Witterung um die Aerndtezeit ein sehr weiches Fleisch, welches den Geschmack dieses Fisches sehr herunter setzet.

Daß endlich an dem Hechte die **Leber** das niedlichste Stück sey, ist überall bekannt. Sie wird daher dem Vornehmsten bey Tische vorgeleget, oder in Stücken zertheilet, und, nebst der Milch oder Rogen, auf einem Teller der Reihe nach herum gegeben.

B. Karpfen.

Die **Karpfen** sind entweder **Fluß-oder Stromkarpfen**, welche die schmackhaftesten, oder **Teichkarpfen**, die von lebendigem Wasser unterhalten werden. Die **Teichkarpfen** haben, wenn ihnen gleich von fließendem Wasser Zugang gegeben wird, doch an manchen Orten nicht den rechten Geschmack. Wenn man nicht

nicht Gelegenheit hat, solche mittelst eines Fischkastens in fließendem Wasser noch stehen zu lassen; so muß man sie auf dem Hofe, in einem verdeckten Troge mit Wasser, das öfters abgelassen und erneuert wird, noch so lange füttern, bis der schlimme Geschmack vergangen ist. Mit den **Seekarpfen**, die gemeiniglich am schlechtesten schmecken, muß man es eben so machen.

Die noch jungen oder kleinen Karpfen sind eine Speise, die nicht schlechter schmecken kann. Ihr Fleisch ist nicht eher hart und wohlschmeckend, als bis sie an die drey bis vier Pfund wiegen.

Erwachsene Karpfen werden in ihrer besten Güte erkannt, wenn sie hart und gelb am Bauche, eines kurzen, kleinen und kaulichten Kopfes, und über den Leib fein schwarz sind.

Am unschmackhaftesten ist der Karpfe vom **May** bis in den **August**. Er hat denn seine Laichzeit und ist mager. Vom **October** aber bis in den **April** schmecket er am besten.

Wie an dem Karpfen der Kopf für das beste Stück gehalten wird, also wird an solchem die Zunge, oder vielmehr der fleischichte Gaumen, als das vorzüglichste Leckerbißlein des Kopfes gehalten. Nach dem Gaumen folget die Milch, die man nebst dem Rogen, der aber in geringerer Achtung ist, auf einem Teller zertheilet, bey Tische herum gehen läßt.

Man muß nicht denken, daß die Karpfen, die über vier Pfund wiegen, kein angenehmes Essen seyn sollten. Nein! wenn sie nur fett, und aus keinem schlammichten Wasser kommen, so lassen sie sich immer sehr wohl essen.

Noch hat man eine Art Karpfen, die **Spiegelkarpfen** heißen. Man will sie für die delicatesten halten. Ich glaube, dieses sey fast Einbildung, und komme daher, daß sie seltner als unsre gemeine Karpfen sind.

C. Aal.

C. Aal.

Je kleiner der Aal ist, desto schlechter schmecket er. Je größer und älter er aber ist, desto mehr ist er zu empfehlen. Wenn er also die Dicke eines Armes und die Länge von ein Paar Ellen hat, so ist er in dem besten Geschmack.

Seine beste Zeit, in Ansehung des Geschmackes, ist wohl der May, Brach- und Heumonat. Er wird im October, da seine Laichzeit ist, in Reusen und Wehrkörben stark gefangen. Allein um diese Zeit schmecket er weniger gut. Im Winter aber ist er besser, bis er im May zu seinem meisten Fette, und daher auch, wie vorgedacht, zu seinem besten Geschmack im Jahre gelanget.

D. Baars, Parsch.

Wenn der Stockbarsch klein ist, schmecket er bey weitem nicht so gut, als wenn er seine rechte Größe hat. Er ist allezeit gut, außer im März und April, weil alsdenn seine Laichzeit ist.

Der Kaulbarsch hat einen so angenehmen Geschmack, daß man zufrieden ist, wenn er auch nur noch ganz klein kann gegessen werden. Von keiner Fischart schmecket der Rogen besser als vom Kaulbarsche. Er laicht auch im März und April, weshalb er sodann schlechter ist. Kann man die Kaulbarsche einer Spannen lang und noch darüber haben, so werden sie sehr theuer bezahlet.

E. Zander, Seebaars.

Der Zander hat dieses vor vielen andern Fischarten voraus, daß die Größe und das Alter der Delicatesse seines weißen schönen Fleisches gar nichts benimmt. Er ist das ganze Jahr gut, außer in seiner Laiche, die im März oder April einfällt.

Es wird der **Zander** in der Mark Brandenburg, Pommern und Preußen des Winters auf dem Eise am häufigsten gefangen; und dieses ist auch die einzige beste Zeit, ihn in andre Länder, wo er nicht gefunden wird, zu versenden. Man muß ihn nur zur Frostzeit mit Schnee um und um belegen, daß es ihm an dem Leibe anfriere, und er darinn starr werde. Sodann kann er eingepackt, und mit der Post, außerhalb gedachter Provinzen, versendet werden, damit er zu seiner Bestimmung frisch, und völlig guten Geschmackes, gelangen könne.

F. Bley.

Der **Bley** gehöret auch unter die Fische, deren die größten die besten an Geschmacke sind. Er wird von einigen noch dem Karpfen vorgezogen, und ist in der That, in recht fettem Zustande, ein sehr delicater Fisch.

Er laicht wenn der **Apfelbaum** blühet, und ist alsdenn eines geringern Geschmackes. Den besten aber hat er im **Winter**, weil er dann am fettesten ist. Die größten aber sind die fettesten, und man kann sie dann kaum zum **Ueberkochen** bringen. Sie können vier bis acht Pfund wiegen, und man thut wohl, wenn sie sehr groß und zu fett sind, daß man den **Bündel**, oder **Gedärme**, woran das meiste Fett ist, zurückläßt und nicht mit kochet. Man kann solchen Bündel in der Pfanne besonders ausbraten, und das ausgeschmolzene Fett in Lampen verbrennen.

So schön der große Bley schmecket, so schlecht schmecken dagegen die **kleinern Bleye**, die gemeiniglich **Bleyflinken** genannt werden. Diese Flinken kommen nur auf den Tisch, wenn man doch Fische essen will, und keine andere haben kann.

Noch ist von dem Rogen der Bleye zu merken, daß derselbe, nächst dem Rogen der Kaulbarsche, am besten schmecket.

Die Brassen, die in manchen Gegenden mit dem Bley verwechselt werden, haben mit diesem gleiches Verhältniß.

G. Raap, Rape.

Auch der Raap ist ein fetter und wohlschmeckender Fisch, wenn er nicht klein ist. Er hat im April und May seine Laichzeit, da er weniger fett und wohlschmeckend ist.

Wenn dieser Fisch beym Anrichten in Brocken zerfällt, so sieht es eines Theils übel aus, andern Theils aber schmecket er auch geringer. Das Zerbröckeln aber des Fisches entsteht daraus, wenn er in heißes Wasser geworfen, und damit angekochet worden. Um nun das Zerfallen des Raapens zu verhüten, muß man ihn mit kaltem Wasser aufsetzen.

Die Juden, wo sie wohnen, machen diesen Fisch theuer, weil sie einen Hauptfisch daran haben.

H. Aland, Alten.

Ist der Aland aus Tümpeln und Lachen, so ist er nicht so wohlschmeckend, als aus fließendem frischen Wasser. Eben so schlechtschmeckend ist er auch, wenn er zur Zeit seines Laichens im April und May gefangen worden.

Der beste Geschmack des Alands ist im Herbste, und er muß, wie der Raap, mit kaltem Wasser aufgesetzet und gesotten werden.

I. Forelle, Fohre.

Die Forellen sind entweder mit rothen und gelben Flecken, oder mit schwarzen gesprenget. Die letztern haben

haben ein weicheres Fleisch, daher sie den erstern nachgesetzet werden.

Wenn diese Forellen aus Seen sind, so schmecken sie nicht so gut, als die Bachforellen.

Die **Lachsforellen**, die im Kochen röthlicht ausfallen, werden der erstern Art noch vorgezogen.

Die **Bachforellen** laichen im **September**, die **Seeforellen** aber erst im **November**, und haben sodann ihren geringern Geschmack.

Unsre Leckermäuler wollen den kleinen Forellen, die etwa anderthalb Spannen lang sind, den Vorzug vor den größern geben.

K. Lachs, Salm.

Man findet den **Lachs** im **May** und **Junius** am schmackhaftesten. Die jungen, nicht über eine Spanne langen Lachse sind die wohlschmeckendsten. Man nennt sie an der Elbe **Lachskinder**.

Die so genannten **Kupferlachse** sind diejenigen, die gegen ihre Laichzeit mager geworden, und viele braune oder gelbe Kupferflecke bekommen. Diese Kupferlachse taugen gar nicht zum Verspeisen, und sind gleichsam als kranke Fische zu verwerfen. Hie herum wird der **Elblachs** für den besten gehalten, und er streitet mit dem **Rheinlachs** um den Vorzug.

L. Karausche, Karuze.

Die **Karauschen** sind von einem sehr angenehmen Geschmacke. Wenn sie in morastigen Gräben und Tümpeln gestanden, so muß man sie vor dem Kochen eine Zeitlang in reinem Wasser gehalten haben, damit sie ihren moderichten Geschmack verlieren. Sie laichen vom **May** bis in den **Julius**, worauf sie fleischreicher und wohlschmeckender werden.

Wenn

Wenn die kleinen Karauschen in einem nahrungsvollen Wasser gelebet haben, so schmecken sie eben so gut, als die alten und größern. Die Karpfenkarauschen sind ihnen gleich zu achten.

M. Giebel, Goldkarausche.

Die Giebel haben einen dickern Rücken als die Karauschen, sind auch gelber. Ihre Farbe aber ist nicht eigentlich goldgelb, nach dem Namen Goldkarausche: sondern wachsgelb. Sie sind etwas länglichter, als die Karauschen, und schmecken fast noch lieblicher. Da sie im Sommer alle vier Wochen laichen, so ist ihr bester Geschmack vom Herbst bis an den April.

N. Güster.

Wenn andre Fische in ihrer Laichzeit am schlechtesten schmecken, so ist es mit der Güster ganz umgekehrt. Sie laicht im May, und hat sodann ihren besten Geschmack, und also eben in der Zeit, da die meisten andern Fische, in Ansehung ihres besten Geschmacks, eine Leere lassen, die mit der Güster auszufüllen ist.

O. Plötze, Rothfeder.

Es kommen die Plötzen nur da auf den Herrntisch, wo die andern Fischarten fehlen. Sie schmecken doch fast eben so gut, als die Rothaugen, die mit ihnen zu den Weißfischen gehören. Im April und May muß man eben nicht nach Plötzen und Rothaugen verlangen, weil sie alsdenn laichen.

P. Schley.

Auch die Schleyen kommen nicht allzuoft auf den Herrntisch; und wenn es geschieht, so werden sie meistens

meistens gebraten; wiewohl sie von einigen mit einer sauern Brühe, zur Veränderung, nicht ungern gegessen werden. Doch geschieht solches nicht an Ehrentagen. Sie sind zu aller Jahreszeit gut zu essen, außer im **März** und **Junius**, da sie ihres Laichens halber etwas magrer sind.

Q. Barbe.

Die **Barben** haben ein niedliches Fleisch, und müssen die aus den Flüssen den Seebarben weit vorgezogen werden. In der Laichzeit, die im **May** und **Anfange des Junius** ist, leidet ihr Fleisch etwas Abfall. Vielleicht ist es Vorurtheil, daß man ihren Rogen wegwirft, und schädlich hält.

R. Häseling, Mayfisch.

Der **Häseling** wird in der Dosse und Oder am meisten gefangen, und hat ein niedliches Fleisch, welches aber im **April**, da dieser Fisch laichet, gar schlecht ist. Im **Winter** taugen sie auch nicht viel, weil sie denn zu mager sind.

S. Gründling.

Wo man keine Schmerlen hat, da ist der **Gründling** anstatt derselben. Der **März** ist der einzige Monat, darinn er unschmackhaft ist, weil er alsdenn laichet. Von dem **Maymonat** an, ist er wieder in seiner rechten Güte.

T. Schmerle.

Wenn der Gründling ein weiches Fleisch hat, so ist dagegen das Fleisch der **Schmerle** körnicht. Dieser delikate Fisch hat seine Laichzeit nach Beschaffenheit der Witterung etwas früher oder später, zu Anfange des **Maymonats**, da sein Fleisch geschmeidi-

ger ist. Gegen den Herbst fängt es an, wieder recht körnicht zu werden.

U. Quappe, Aalraupe.

Es haben die kleinen oder Mittelquappen einen angenehmern Geschmack, als die großen. Im späten Herbste, im November und December haben sie ihren besten Geschmack. Bald nach dem Anfange des Jänners bis in den Hornung hinein, laichen sie.

Wenn ihr Fleisch mit dem Fleische vieler andern Fische in Vergleichung gestellet wird, so sollte es eben kein Herrnessen seyn. Aber ihre große Leber ist ein rechter Leckerbissen, mit welcher die Hechtleber um den Vorzug streitet.

V. Stör.

Das Fleisch des Störs ist sehr fett, und zu keiner Zeit zu mager. Er tritt aus dem Meere, wie der Lachs, in unsre großen Ströme. In Rußland wird unter andern, aus diesem Fische hauptsächlich, der berühmte Caviar bereitet, welcher der eingemachte Rogen des Störs ist.

W. Wels.

Ein alter Wels kann an die sechs Ellen lang seyn, sein Fleisch ist aber hart und nicht so zart, als der jungen Welse, die nicht über vier Pfund wiegen. Da er im Junius laichet, so ist dann sein Fleisch nicht mehr so wohlgeschmack.

X. Raulkopf, Raulhäuptlein.

Der Raulkopf aus schlammichtem Wasser ist schlechter, als der aus reinem Wasser. Er schmecket besser,

besser, wenn er gebraten, und nicht gesotten wird. Er ist weniger gut im April, da er laichet.

Y. Marene, Myräne.

Die Marenen werden aus der Mark und aus Pommern marinirt umhergesendet. Sie sind abgeschmackt, wenn sie zu alt geworden. Man muß sie nicht mit den Zärten verwechseln, die kleine marinirte Zander sind, und gleichfalls versendet werden. Diese schmecken auch am besten, wenn sie frisch sind.

Z. Schnäpel.

Der in der Altemark gefangene, nachgehends geräucherte und umhergesandte Schnäpel wird mehr wegen seiner Seltenheit, als wegen seines Fleisches gern gegessen. Man muß ihn auch nicht zu alt werden, oder zu lange liegen lassen.

AA. Lamprete.

Da die Lampreten in unsern Flüssen nicht häufig gefunden werden, so findet bey ihnen die Auswahl eben nicht statt. Ihr Fleisch schmecket gut, es verlangt aber einen guten Magen.

BB. Neunauge, Bricke.

Wo die Neunaugen gefangen werden, da siedet man auch solche, und ißt sie sofort. Man fängt sie im Lüneburgischen und Bremen, Pommern, Meklenburg und Liefland, von Martini bis Ostern. Die Lüneburgischen und Bremischen hält man für die besten unter denen, die uns mariniret zugesendet, und von so vielen als eine Delicatesse verzehret werden. Sie sind eine ziemlich unverdauliche Speise, und man muß die frischen Neunaugen den älteren vorziehen, welche letztere ungleich schlechter schmecken.

CC. Sprott.

Diese Art geräucherter Sardellen werden uns geräuchert, aus England zugeführet. Je frischer man sie haben kann, desto besser sind sie; indem die alten ungemein übel schmecken.

DD. Sardelle.

Wenn die Sardellen in ihren kleinen Fäßgen gut eingeleget werden, so können sie wohl an die zwey Jahr dauern. Die aus Frankreich und Portugal kommenden, heißt man Anschovis; und die in Italien, vornehmlich an den Sardinischen Küsten, gefangen werden, eigentlich Sardellen, auch Sardinen. Wenn man von Italiänern sich den bekannten Sardellensallat machen läßt, und nicht Kenner genug ist: so kann man hintergangen werden, wenn sie dazu vorbereitete Heringe allein nehmen, oder solche unter die wahren Sardellen vermengen.

EE. Hering.

Die ersten Heringe oder Jachtheringe, die uns aus der See durch Jäger, kleinere und schneller segelnde Schiffe, auf Hamburg zugeführet, und von hier mit der Post zugesendet werden, hält man für die wohlschmeckendsten unter allen; weil sie die frischesten vom Jahre sind. Sie sind aber nicht allemal so wohlschmeckend, als sie seyn sollten.

Diejenigen hergegen, welche uns nach völlig geendigtem Heringsfange zugeschicket werden, sind hernach je frischer je besser, je älter je schlechter; wiewohl die Art des Einpackens in die Heringstonnen die Dauer, und den längern Wohlgeschmack der Heringe gar sehr befördert.

Hiernächst sind die Heringe an und für sich selbst, ihrer innern Güte nach, wohl zu unterscheiden; indem

sie

sie darnach beym Einpacken von den Heringsfängern sortitet werden sollen.

Vollhering hat den Bauch entweder voll Milch oder Rogen. Er ist der fleischigste und ansehnlichste, hält sich gut, ist aber nicht der zärteste.

Matjen haben weder Milch noch Rogen, und sind die fettesten und wohlschmeckendsten; halten sich aber ohne besondere nachfolgende Hülfe nur die kürzeste Zeit.

Ylen haben nur noch ein wenig Milch oder Rogen; sie halten sich am längsten, schmeicheln aber der Zunge und dem Auge am wenigsten.

Enkelvrak sind, wie sie ankommen, frisch und haltbar, und haben von den vorigen Sorten, bey dem Fangen, nur eine äußerliche Beschädigung, z. B. einen verlornen Kopf, einen Riß, eine Quetschung u. dgl. bekommen.

Nachsalz sind die beym Fange vor Untergang der Sonne nicht gekagete (denen Kieme und Gedärme nicht ausgeschnitten,) und gesalzene Heringe. Sie bekommen auf der Stelle einen Ansatz zur Verderbung.

Doppeltvrak sind alle Heringe, die so beschädigt sind beym Fange, Kagen und Einsalzen, daß sie gar bald ihr äußerliches gutes Ansehen, nebst der Haltbarkeit, verloren haben.

Die Holländer zeichnen die Heringstonnen nach obbenannten Sorten also: Vollheringe, V. Matjen, M. Ylen, Y. Enkelvrak, O. Nachsalz, N. S. Doppeltvrak, eine in einer größern eingeschlossene kleinere o.

FF. Scholle, Butte, Halbfisch.

Je fleischigter die **Schollen** sind, desto besser ist ihr Geschmack. Die alten schmecken schlechter, und sehen mehr röthlicht als weiß aus.

GG. Stockfisch.

Dieser Fisch heißt eigentlich **Kabeljau**, der, nach seiner verschiedenen Trocknungsart, auch verschiedentlich genennt wird. **Laberdan** heißt er, wenn er in freyer Luft getrocknet worden. Ist er aber auf oder an den Klippen getrocknet worden, so heißt er **Klippfisch**. Ist er aber am härtesten getrocknet worden, daß er vor dem Kochen erst mürbe geklopfet werden muß, so heißt er Stockfisch. Je frischer man alle diese Arten haben kann, desto besser schmecken sie, und die Art zu kochen muß sie dem Gaumen noch am gefälligsten machen.

HH. Krebs.

Es ist was bekanntes, daß die Krebse in den Monaten, die kein R haben, nämlich vom **May** bis in den **August**, nur zum Essen tauglich sind. Unter diesen Monaten ist wieder der **Junius** derjenige, in welchem sie zum besten schmecken.

Es ist schon oben gesaget worden, daß die Krebse, nach Verschiedenheit des Wassers, einen gar verschiedenen Geschmack haben können. Die **Bachkrebse** sind die besten im Geschmacke, dann die **Flußkrebse**, und zuletzt die **See**- oder **Teichkrebse**, die am schlechtesten schmecken.

Eben diese Krebse werden nach der Farbe annoch unterschieden. **Rothschäligte Krebse** bekommen im Kochen eine rothe oder doch rothschwärzlichte Farbe. **Steinkrebse** aber gekochet, haben eine weiße oder bleichrothe Farbe. Diese Verschiedenheit der Farbe thut nichts zu einem verschiedenen Geschmack, nur daß die Steinkrebse den Tisch nicht so zieren, als die rothen.

Wenn die **Mutterkrebse**, oder **Weibchen**, Eyer im Leibe haben, so werden sie von manchen mehr geliebet.

bet. Sie werden daran erkannt, daß das Weibchen unter dem Schwanze, zunächst wo er am Leibe sitzt, nicht zwey Bärtchen, wie das Männlein, sondern ein plattes herzförmiges Schildlein, auch einen breitern und plattern Schwanz hat.

II. Krabben.

Krabben sind ganz kleine Krebse, die keine Scheeren, sondern lauter Füße haben. Da sie uns zuweilen als eine Seltenheit, aus den Seestädten, wo man sie in der Ost- und Westsee fängt, zugesendet werden, so müssen wir sie essen, wie wir sie haben können.

7). Mortification oder Ersterbung des Fleisches.

Je frischer und geschwinder die Fische aus dem Wasser in den Kessel, zum Kochen oder andrer Art der Zubereitung, kommen können, desto besser schmecken sie. Mit dem Fleische ist es nicht also. Soll es weniger hart und mehr mürbe im Kochen oder Braten werden: so muß es nicht unmittelbar nach dem Schlachten oder Pirschen ganz frisch genommen werden, sondern eine gewisse Zeit hängen oder erliegen. Dieses nun heißt das Fleisch **mortificiren**, oder ersterbend machen. Man könnte auch den Namen **entfrischen**, und **Entfrischung** dafür annehmen, wenn das Wort bekannt wäre. Man hüte sich nur, Ersterbung nicht etwa für Absterbung zu nehmen. Käme Mortification nicht mehr vom lateinischen mors, als vom alten deutschen **mör**, mürbe, her; so könnte man es durch Mürbigkeit geben. Ich behalte hier das Wort Mortification, und setze dafür zuweilen Ersterbung.

Nicht alle Fleischarten bedürfen einer gleich langen Mortification. Bey jeder Fleischart muß hauptsächlich auf das Alter der Thiere und die Jahreszeit, in

der sie zum Küchengebrauche bestimmt sind, gesehen werden.

In Ansehung der Jahreszeit will ich zuerst eine Tabelle hersetzen, die im 55sten Stück der gelehrten Beyträge zu den Braunschweigischen Anzeigen vom Jahre 1773, mitgetheilet worden: wie lange sich das rohe Fleisch in der Luft erhalten lasse, ohne zu verderben.

	Im Sommer.	Im Winter.
Hirsch- oder Rehwildprät	4 Tage.	8 Tage.
Schweinewildprät	6 —	10 —
Hase	3 —	6 —
Fasan	4 —	10 —
Birkhahn	4 —	10 —
Auerhahn	6 —	14 —
Rebhuhn	2 —	6-8
Rind- und Schweinefleisch	3 —	6 —
Schöpsenfleisch	2 —	3 —
Kalb- und Lammfleisch	2 —	4 —
Truthahn und Gans	4 —	8 —
Kapaun	3 —	6 —
Altes Huhn	3 —	6 —
Junge Hühner und junge Tauben	2 —	4 —

Diese Tabelle muß nun nicht als ein genaues, sondern mehr als ein ungefähres Maas angenommen werden. Denn sowohl im Sommer als im Winter kömmt es auf die bald wärmere bald kühlere, bald gelindere bald kältere, Luft oder Witterung an, um den rechten Grad der Ersterbung dem Fleische zu geben. Und wenn die äußere Luft schon diesen oder jenen Grad hat, so stimmet die innere Luft eines Hauses, oder des Orts im Hause, wo das Fleisch hängt, noch nicht mit der erstern zusammen. Näher käme man daher zur Sache, wenn ein Thermometer zu Hülfe genommen,

und

und dadurch der rechte Grad der Temperatur, oder der Luftwärme und der Luftkälte, erforschet würde. Hierdurch könnte nun eine weit berichtigtere Tabelle angefertiget werden. Und das Publicum muß es erwarten, daß sich einst noch ein Naturforscher die Mühe gebe, auch durch Thermometerobservationen diese genauern Grade der Fleischersterbung herauszubringen.

So lange es nun noch an solcher Berichtigung fehlet, muß die Hausmutter zur Sommerszeit das Fleisch, zur Mortification, nicht so lange hängen lassen, bis der Geruch das Angehen desselben zur Fäulniß offenbaret. Diese Vorsicht ist besonders in Ansehung des Fleisches von jüngern Thieren nöthig, welches von der Luft weit eher in der Wärme aufgelöset wird, als das Fleisch der alten Thiere. Eine Hammelkeule z. E. brauchet wohl viermal längere Zeit, als ein Lammsviertel, und man muß demnach wohl bey einer Hammelkeule, außer ihrer Mortification, noch zum Klopfen oder Bläueln derselben seine Zuflucht nehmen, wenn sie kein zäher Braten werden soll. Je jünger also das Fleisch der Thiere ist, je weniger brauchet es mortificiret zu werden. Wenn daher in obstehender Tabelle das Hirschfleisch nur so, mit einem einzigen Namen, ausgeworfen worden; so muß man dennoch unter dem Hirschfleische einen großen Unterschied halten. Denn Wild- oder Hirschkalb ist auch Hirschfleisch; es brauchet daher keine vier Tage im Sommer zur Ersterbung. Und das Fleisch eines Spießers oder Schmalthieres muß nicht so lange, als das Fleisch eines Hirsches von sechszehen Enden, mortificiret werden. Und in diesem Verhältnisse muß die Tabelle in Ansehung aller übrigen Fleischarten verstanden werden.

Wenn zur Winterszeit Fleisch mortificiret wird, so muß es nicht so lange geschehen, daß es ausdörre. Denn wenn es gleich noch nicht stinket, so kann es doch

durch das Ausdörren seine Kraft verloren haben. Mit dem Gefrieren des Fleisches ist es eben so. Denn durch den Frost wird nicht allein die Kraft ausgezogen, sondern es geht auch der Geschmack des Fleisches etwas verloren.

Noch muß man wissen, daß das Fett des Fleisches, da es weicher ist, weit eher als das Fleisch in die Fäulniß übergehe. Man muß daher auch dem fetten Fleische weniger Zeit zur Ersterbung lassen, als dem magern.

Ist aber vorhin gesaget worden, daß man sich, in Ansehung des zu mortificirenden Fleisches, vor dem Angehen desselben zur Fäulniß hüten möge: so hat man sich, in der kältern Jahreszeit, da nicht so bald eine Fäulniß zu besorgen ist, doch noch vor dem so genannten älterichten Geschmacke des Fleisches in Acht zu nehmen. Dieser älterichte Geschmack des Fleisches wird bey manchen Bereitungsarten, wie vornehmlich an dem Kalbfleische geschieht, zu sehr auffallend. Bey dem Wildprät soll zwar auch kein angegangenes Fleisch seyn, aber der älterichte Geschmack ist bey seibigem doch noch eher zu entschuldigen, als bey dem zahmen Fleische. Es werden aber saure Brühen solchen, von der zu langen Ersterbung entstandenen älterichten Geschmack des Fleisches kaum vertilgen können.

Die Haken aber, daran das zu mortificirende Fleisch angehänget wird, sind entweder in einem Keller oder Gewölbe eingemauert, oder sie sind an einem Stricke befestiget, welcher durch einen oben in der Decke einer Kammer oder Saales eingemachten Kloben durchgeht, und an der Seite angehänget wird; womit die Haken nebst dem Fleische in die Höhe gezogen, und wieder herabgelassen werden können. Es ist die Hauptsache bey solchen Fleischhaken noch diese, daß weder

Katzen,

Katzen, noch Mäuse oder Ratten, an solches aufgehängte Fleisch hinankommen, und es anfressen können.

8) Einwässern des rohen Fleisches.

Das rohe Fleisch muß, nach der Mortification, noch eingewässert, das heißt, in ein Gefäß geleget, und mit Wasser übergossen, oder in das darinn befindliche Wasser hineingeleget, und eine Zeit lang darinn vor dem Kochen gelassen werden. Gemeiniglich ist solches Fleisch schon in seine Stücken klein geschnitten, oder gehauen, wie man es aus dem Wasser in den Topf bringen will. Es hindert auch nichts, daß das Fleisch noch ganz im Wasser sey, nur muß es alsdenn länger im Wasser gelassen werden.

Die Jahreszeit muß es anweisen, ob das Fleisch auf eine kürzere oder längere Zeit einzuwässern sey. Bey kaltem Wetter muß man freylich wohl das Fleisch, das des andern Tages gekochet werden soll, die Nacht zuvor eingewässert haben. Bey warmer Witterung aber darf es nur des Morgens, an dem Tage, da es gekochet werden soll, ein Paar Stunden lang eingewässert werden. Man kann auch, zumal wenn das Fleisch sehr blutig ist, wie solches gemeiniglich das Halsfleisch des zahmen, und der Schuß des wilden Fleisches ist, das Wasser ab- und neues wieder aufgießen. Will man aber das Fleisch auch in heißen Sommernächten die ganze Nacht hindurch einwässern; so hat man darauf zu sehen, daß theils kühles Wasser genommen, theils das Fleisch in keiner zu warmen Kammer hingestellet werde, damit es nicht einen wasserfaulen Geschmack annehme.

Der Zweck dieses Einwässerns aber ist, damit so wohl das Fleisch von allem äußerlichen Unrathe befreyet, als auch zum Mürbekochen mehr eingeleitet werde.

Es

Es ist auch nichts ungewöhnliches, daß die Hülsenfrüchte, als Bohnen, Erbsen und Linsen, Tag und Nacht hindurch eingewässert, und das Wasser oft abgegossen und mit anderm ersetzet werde. Der erste Geschmack dieser Früchte geht zwar weg, aber es wird ihnen ihre blähende Kraft entnommen. Andre, die eben dieses suchen, wässern sie nicht ein, sondern gießen nur das erste Wasser weg, womit sie angekochet gewesen, wobey denn diese Hülsenfrüchte ihren ersten Geschmack weniger verlieren.

9) Unterschied des Siedens und Kochens.

Es sind Speisen, die nicht gekochet, sondern nur gesotten werden. Das Sieden dauert nur so lange, bis das Wasser oder die Brühe einer Speise am Feuer blos zum Aufwallen gekommen ist. Das Kochen aber ist ein anhaltendes oder fortgesetztes Sieden, wenn die Speise gahr oder mürbe werden soll.

Man muß daher diesen Unterschied wohl bemerken, weil man in der Folge dieses Unterrichts von manchen Speisen sagen wird, daß sie gesotten, von andern aber, daß sie gekochet werden. Z. E. Schmerlen und Gründlinge werden gesotten, das heißt: das Wasser muß am Feuer nur zum Aufwallen gekommen seyn, weil diese Fischgen sodann schon gahr sind, und durch das Kochen in Muß würden verwandelt werden. Und so ist es mit mehrern Speisen. Immittelst machet hiebey das weiche und harte Wasser auch noch einigen Unterschied, weil ein weiches Wasser geschwinder im Sieden und Kochen eine Speise erweichet, als das harte; daher bey diesem letztern eine längere Zeit, oder ein stärkerer Grad der Hitze, zum Gahrkochen der Speisen, erfordert wird. Auch verschießt die Farbe der grünen Kräuter nicht so, wenn sie mit hartem

Wasser gekochet werden; wie solches durch das weiche geschieht. Das weiche Wasser kann auch die Fische leicht zu Krümeln oder Stücken kochen, wenn die Zeit ihres Abnehmens vom Feuer nicht recht genau in Acht genommen wird. Mit hartem Wasser trifft man das Kochen der Fische eher und besser.

10) Unterschied des kalten und heißen Wassers zum Ankochen der Speisen.

Es ist nicht einerley, ob eine Speise mit kaltem oder heißem Wasser den Anfang des Kochens mache. Denn wenn einige derselben sogleich in ein Gefäß schon kochenden Wassers geworfen werden, so wird die Hitze des Feuers sie nicht erweichen, sondern vielmehr verhärten. Z. E. die Hülsenfrüchte werden nicht weich, wenn sie mit heißem Wasser ankochen. Man muß sie mit kaltem ans Feuer bringen. Mit dem alten und zähen Fleische ist es auch so.

11) Gelindes Feuer und gelindes Sieden oder Kochen.

Einige Speisen müssen, wenn sie recht schmecken sollen, nur bey gelindem Feuer gelinde sieden oder kochen. Z. E. der Klippfisch ist ein hartes unschmackhaftes Essen, wenn er starkes Feuer gehabt hat, und scharf gekochet worden. Wird er aber mit kaltem Wasser beygesetzet, bey ganz gelindem Feuer langsam angesotten, daß er noch nicht in den rechten Grad des völligen Siedens hineinkömmt, so wird das Fleisch dieses Fisches so zart, daß es zugleich eine sehr gesunde Speise ist.

Will man Fleisch weich haben, und zugleich etwas Kraft davon in die Suppe oder Brühe hineinziehen,

ziehen, so wird es mit kaltem Wasser, bey gelindem Feuer, allmählig angekochet, und nach und nach der Grad des Kochens erhöhet. Ist es aber nur allein auf die Brühe abgesehen, daß man alle Kraft ganz aus dem Fleische heraus haben will, und den Geschmack des Fleisches nicht achtet, so giebt man selbigem einen stärkern Grad der Hitze, wodurch die besten Säfte völlig aus dem Fleische gebracht, und in die Brühe eingeführet werden.

Ist aber das Fleisch an und für sich auflösbar, wie etwa das von jungen Thieren, so läßt man sie, nachdem sie in siedendem Wasser angekochet worden, nur bey gelindem Feuer gelinde kochen. Grüne Gewächse werden mit heißer Brühe übergossen, und sofort zum Kochen gebracht, damit sie ihre Farbe behalten, und auch kräftig schmecken. Werden sie hingegen, mit kaltem Wasser, bey gelindem Feuer allmählig, mit stufenweis erhöheten Graden der Hitze gekochet, so werden sie zwar weich, aber ohne innerliche Kraft und äußerliches Ansehen seyn. Verlangt man recht kräftiges Fleisch, so lasse man es in recht großen Stücken gleich in siedendem Wasser ankochen. Denn je kleiner die Stücke des Fleisches sind, desto mehr zieht die Kraft aus, wie oben bereits von einem, in Stücken klein geschnittenen, und so gekochten Huhn gemeldet worden.

12) Das Dämpfen des Fleisches.

Fleisch dämpfen, schmoren, schmolen auch stofen, heißt so viel: in einem verdeckten Topfe Fleisch kochen, um selbigem einen recht kräftigen Geschmack beyzubringen. In offenen Töpfen muß die beste Kraft des Fleisches verdunsten. Man hat zu gedämpftem Fleische eigne irdene Töpfe, die entweder drey Füße haben,

oder

oder ohne solche sind, und letzteren Falls auf einen eisernen kurzfüßigen Dreyfuß, oder Triangel, gestellet werden. Man bedienet sich am besten der Kohlen unter solchen so genannten Schmoltöpfen, um die Hitze nur mäßig zu geben, und solche nach und nach, wiewohl zu keinem hohen Grade, zu verstärken; damit das Fleisch nicht entkräftet werde. Man bedienet sich auch zu solchem Dämpfen des Fleisches kupferner inwendig verzinnter Gefäße, die gemeiniglich Casserolen genannt werden. Die irdenen Töpfe sind aber vorzuziehen, und dauern lange, wenn sie mit eisernem Drathe äußerlich, wie mit einem Netze, umflochten sind. Denn die solchermaßen eingeflochtenen Töpfe bleiben immer noch brauchbar, und können nicht aus einander fallen, wenn sie gleich Risse oder Borsten bekommen. Man kann auch in solchen Schmoltöpfen Kohl und Rüben kochen, die in kürzerer Zeit, als in offenen Töpfen, gahr werden.

13) Butter und Salz beym Kochen.

Ohne Butter und Salz können wir unsre Speisen nicht wohlschmeckend machen, und beyde dienen auch dazu, die Speisen im Kochen zu erweichen. Es versteht sich aber von selbst, daß fettes Fleisch der Butter zum Kochen nicht bedürfe.

Bey Gartengewächsen hat man der Vorsicht nöthig, die Butter nicht eher anzulegen, als bis sie am Feuer einen Sud gehabt, oder den Anfang zum Sieden gemachet haben. Denn die Butter würde allzufrühe in die Zwischenräume der Gewächse eindringen, daß sie vom Kochen weniger zart und weich ausfallen würden. Dieses ist vornehmlich bey den Steckrüben, oder den kleinen Märkischen Rüben nöthig, die nicht recht weich werden wollen, wenn vor ihrem Ansieden schon Butter angeleget gewesen.

Je

Je fetter das Fleisch ist, je mehr muß Salz angeleget, und solchem hiedurch ein ekelhafter Geschmack benommen werden. Das Wildprät brauchet nur halb so viel Salz, als das zahme Fleisch, weil solches schon von Natur mehr Salztheile in sich hat. Es würde völlig übersalzen werden, wenn man so viel Salz, als an zahmes Fleisch, daran thun wollte.

Wenn es uns um die Erhaltung der so schönen Farbe grüner Gartengewächse zu thun ist, z. E. des grünen Kohls, der Schnittbohnen rc. so muß man sofort, wie sie ins Wasser kommen, Salz anlegen, und sie damit ansieden lassen. Wird es später angeleget, so ist die grüne Farbe der Gartengewächse verschossen, und eine sehr matte, bleiche oder fahle Farbe veranlasset worden. Es ist aber schön, dem Auge eben so sehr eine Speise, als dem Gaumen, gefällig zu machen.

14) Braten.

In den Küchen der Könige und Fürsten wird auf die Braten so große Aufmerksamkeit gerichtet, daß besondere Bratenköche oder Bratenmeister angestellet werden, die sich mit gar keiner andern Kocherey, als nur einzig und allein mit Braten, beschäfftigen dürfen. Daher kömmt es denn auch, daß ihre Braten, die zugleich als die allereinfältigste Fleischspeise königlicher und fürstlicher Tafeln anzusehen sind, die wohlschmeckendsten seyn müssen. Es ist gar nichts mühsames, in der Küche des Mittelmannes eben so gute und wohlschmeckende Braten zu haben. Es ist aber nicht zu sagen, wie sehr nachläßig, oder unwissend, man dieses Geschäffte hieselbst hin und wieder betreibt. In manchen Häusern ist es nur ein ungefährer Zufall, wenn die Hausmutter etwa noch einen leidlichen Braten zu Tische bringt.

Mit

Mit einer schwarzen Rinde überzogenes, hartes oder zähes, ausgemärgeltes Fleisch kann eine jede Bäuerinn bereiten, und sich dabey vorstellen, daß sie einen delicaten Braten zuwege gebracht hat; und man muß sich wundern, daß manche Hausmütter von gutem Herkommen einen so unrichtigen Bratengeschmack annehmen; oder falls sie anderswo guten Braten essen, nicht nachfragen können, wie sie ihres Orts, in Ansehung des Bratens, Fehler ablegen solle, die sogar der Gesundheit, wie unten wird gelehret werden, nicht zuträglich sind. Kleines Geflügel, als Schnepfen, Krammetsvögel, Wachteln, Lerchen u. s. w., werden gemeiniglich am meisten verhunzet; und dieses geht so weit, daß man die Art des Fleisches von andern gar nicht mehr unterscheiden, und nur von der äußern Gestalt des gebratenen Vogels noch allein angeben kann, daß es Schnepfe, Krammetsvogel oder Lerche seyn solle.

Ein guter Braten ist ein solcher, der nicht so sehr mit der Hitze angegriffen wird, bis die innern rothen Säfte ganz entfärbet, und völlig haben ausfließen müssen. Dr. **Unzer** saget: Ein guter Braten muß so saftig seyn, daß er von gut ausgekochter Brühe strotzet, und daß sich dieselbe, wenn man aus dem dicken Fleische einen Kegel heraus schneidet, in der Höhle schnell sammlet, und einen kleinen Becher voll nahrhafter Brühe darstellet.

Ich weiß es wohl, daß man in manchen Häusern einen so, nach Art der Engländer, bereiteten Braten verwirft, wenn man vorgiebt: es sey ekelhaft, rothes Blut in dem Braten zu sehen, weil solches zugleich die Rohheit des Fleisches veroffenbaren müsse.

Es ist wahr, man hat Recht, wenn völlig ungekochtes Blut in dem Braten sich vorfindet, daß er

dieserhalb ekelhaft, und nicht gahr seyn müsse. Allein es wird auch nicht behauptet, daß solcher Braten im Englischen Geschmacke sey, oder seyn könne. Die, nach Dr. **Unzers** Vorschrift, aus einem angeschnittenen Braten, hervorstrotzenden Säfte müssen nicht blutroth, sondern fleischfärbigt, oder incarnat aussehen. Und die so gefärbten Säfe werden keinen rohen, sondern einen gahr gewordenen Braten anzeigen.

Um nun den Braten so saftig zu machen, so muß er, wenn er an den Spieß gestecket worden, nicht gleich zugebraten werden; das heißt: es muß das Feuer zuerst ganz gelinde seyn, und nach und nach verstärket werden. Denn, wenn die Hitze gleich im Anfange zu stark ist, so wird die Oberfläche des Bratens alsbald eine zu starke Rinde bekommen, und schwarz werden. Es soll aber solche äußere Rinde nicht hart und brüchicht, sondern gelinde, die äußere Farbe des Bratens hergegen gelb oder bräunlicht, nicht aber schwarz seyn. Dieserhalb muß auch dem Braten noch in der Folge nicht zu viele Hitze gegeben werden, weil er auch alsdenn noch schwarz, innerlich aber zu sehr könnte ausgedörret werden.

So muß auch der Braten, zumal wenn er nicht gespickt ist, fleißig mit Butter begossen, und keine Stelle trocken gelassen werden. Denn die Butter muß so wohl sich in den Braten hineinziehen, um ihn weich zu machen, als auch verhindern, daß sich die innern Säfte des Bratens nicht zu sehr herausziehen. Der Speck aber, womit der Braten zierlich durchzogen wird, hat gleiche Wirkung, und dienet zugleich dazu, den Geschmack des Bratens zu erhöhen. Ein gespickter Braten, wenn anders

der

der Speck nicht zu alt oder ranzicht ist, wird allemal besser schmecken, als ein solcher, der nur mit bloßer Butter allein ist begossen worden; und dieses gilt vornehmlich in Ansehung des Wildpräts. Man vergleiche einen gespickten Hasen, oder Hirschbraten, mit einem ungespickten. Und mit vielen Braten von zahmen Thieren ist es eben so.

Ein am Spieße bereiteter Braten ist einem im Ofen gemachten gar sehr vorzuziehen, und man muß es einem Kenner eben nicht sagen dürfen, wenn er einen Braten kostet, wie und wo er gemachet sey. Er muß es gleich am Geschmacke wissen und sagen können. Ein Braten aus dem Ofen wird nie so saftig seyn können, als ein Spießbraten. Ein fetter Schweinebraten und Gänsebraten aus dem Ofen, können unter allen noch am ersten passiren. Aber beyde müssen doch am Spieße noch besser für den Geschmack ausfallen. Ein Kälberbraten im Ofen wird ein halb verdorbener Braten. Wenn er aufs öfterste im Ofen begossen wird, so kann er noch mittelmäßig seyn. Und bey allem angewandten Fleiße, wird er dennoch einem Spießbraten nachstehen müssen.

Außer Spieß- und Ofenbraten haben wir noch Topfbraten, das sind solche, die in einem verdeckten Gefäße bereitet werden. Sie kommen fast einem gedämpften Essen gleich, und sind eines sehr kräftigen Geschmacks, weil nichts von ihren Säften verfliegen kann.

Noch ist eine Art der Braten, die man Rostbraten nennt, das heißt Fleisch, welches über Kohlen auf einem Roste gebraten worden, und sonst auch unter den Namen Carbonade oder Grillade, bekannt sind.

Die Rostbraten sind nur kleine Stücken Fleisch oder kleines Geflügel, Würste und Fische. Man muß ihnen anfänglich auch nur eine gelinde Hitze geben, von der man bey einigen Fleischarten, sonderlich dem Hammel= und Schweinefleische, zu einer höhern fortschreitet, daß sie ganz zuletzt eine knusperichte Rinde bekommen. Man pfleget auch wohl Ueberbleibsel eines großen Bratens, z. E. die Keulen eines Kalekuten oder einer Gans, zu rösten, die dadurch sehr wohlschmeckend werden. So schmecken auch den meisten die Bratwürste vom Roste besser, als aus dem Tiegel, wenn man in der Küche recht damit umzugehen weiß.

Anwei-

Anweisung

wie die Speisen für den Tisch des Mittelmannes zu bereiten.

Erstes Kapitel.

Suppen.

Alle Speisen, wie bereits oben gesaget worden, können in geringere oder gemeine, und in bessere oder Gastspeisen, eingetheilet werden. Man muß hier, wenn von der Küche des Mittelmannes die Rede ist, gemeine Speisen eben nicht als solche ansehen, die nur allein fürs Gesinde gehören. Denn der gemeine Mann ißt mit dem Mittelmanne viele Speisen, die sich in den Hauptzuthaten einerley sind; aber doch in der Bereitungsart, und in Nebenzuthaten verschieden fallen. Man kann sich, gleich einer Arnibalde, lächerlich machen, wenn man diesen Unterschied nicht kennt oder beobachtet.

Die Häuser des Mittelmannes sind sich ungleich, und könnten noch in verschiedene Klassen vertheilet werden. Denn es sind Häuser, die fast täglich lauter Gastspeisen haben, und haben können; dagegen in andern Häusern nur täglich geringere, und nur an wissen Tagen bessere, oder so zu nennende Gastspeisen auf den Tisch kommen. Jede Hausmutter muß also sich, ihren Stand und Vermögen oder Einkünfte

 kennen,

kennen, um in Ansehung der gemeinen so wohl als der Gastspeisen das Schickliche nicht zu verfehlen. Es kann, im gegenwärtigen Unterrichte, nicht jedem Hause des Mittelmannes gesaget werden, was für selbiges passe oder nicht passe. So kann z. B. für manche Häuser der niedrigen Classe eine Weißbiersuppe schon, in gewissen Umständen, für eine Gastspeise gehalten, und damit eine Abendmahlzeit, oder wohl gar eine Mittagsmahlzeit angefangen werden; da eben diese Suppe in Häusern der ersten Klasse, wenigstens des Mittags, keine Gastspeise seyn könnte. Es muß also diese Beurtheilung von jeder Hausmutter, immer in dem gegenwärtigen Unterrichte vorausgesetzet bleiben, da man der Kürze wegen nur allein zwey Abtheilungen der Speisen, nämlich in **gemeine** und in **Gastspeisen**, angenommen hat. Wie aber dieses in Ansehung aller Speisen beobachtet wird, so geschieht ein gleiches nun mit den Suppen, die man in **gemeine** und in **Gastsuppen** nur unterscheiden wollen.

1) Wassersuppe.

Es wird kochendes Wasser in eine Schüssel über dünne und breite Brodschnitte gegossen, und mit Butter und Salze gewürzet.

1) Diese allersimpelste Suppe ist eine **gemeine Suppe**, aber deshalb doch nicht verachtet. Sie wird von manchem Hausvater zur Veränderung gern gegessen, ohne daß ihn eben Gründe der Sparsamkeit, weil es eine sehr wohlfeile Suppe ist, dazu bewegen sollten. Zuweilen ekelt Kranken vor allen künstlichen Suppen; und dann ist diese Wassersuppe für solche Kranke eine so gesunde als gefällige Suppe.

2) Ohne

2) Ohne viele Butter schmecket diese Suppe eben nicht. Auch muß lieber weißes als schwarzes Brod gewählet werden. Ersteres aber soll nicht klitschicht seyn. Altes weißes Brod ist das beste dazu; doch muß man nicht zu viel nehmen, weil es gar sehr aufquillet, und das Wasser gleichsam verschlingt, daß davon die Suppe zu steif oder zu dicke werden müßte.

2) Armenmannssuppe, Bettelmannssuppe.

Der Name der Suppe bringt es schon mit sich, daß sie eine **gemeine** seyn müsse. Es wird die **Oberrinde von schwarzem Brodte mit kaltem Wasser,** vieler Butter und hinlänglichem Salze, beygesetzet, und allmählig bey gelindem Feuer gekochet, bis die Rinde, die in großen Stücken eingeleget worden, nun zerfällt und sich zu krümeln anfängt.

1) Wenn die Rinde vom Brodte abgeschnitten wird, so muß nicht viel Krume daran gelassen werden. Wenn die Rinde die Dicke des Mittelfingers hat, so ist es genug. Unterrinde ist untauglich, und muß gar nicht darunter genommen werden.

2) Keine einzige Suppe erfordert mehr Butter als diese, wenn sie schmecken soll. Die Vielheit der anzulegenden Butter machet es, daß diese Suppe eben nicht die wohlfeilste ist.

3) Es ist besser altes, als neugebackenes Brod zu nehmen; da letzteres leicht klitschicht kochen kann. Denn die Rinde muß so mürbe kochen, daß sie von selbst zerfällt, und sich krümelt. Geschieht dieses nicht, so ist es eine nur schlecht schmeckende Suppe.

4) Eben deswegen muß die Oberrinde des Brodtes nicht zähe, sondern hart und knorpelicht gebacken seyn. Und je brauner die Rinde, desto besser schmecket die Suppe. Es ist so gar besser, schwarz gebrannte, als blasse Rinde.

5) Diese Suppe ist in den Städten wenig bekannt, da sie auch, von schwarzem Bäckerbrodte, nicht nachgemachet werden kann. Da aber diese Suppe eine so nährende, wohlschmeckende, und gesunde Suppe ist, daß sie von Kennern nicht zu viel gegessen werden kann, so müssen Liebhaber dieser Suppe in Städten recht grobes Bauerbrod auf dem Lande sich erkaufen, oder sich die Oberrinde, die lieber von Bauern als die Krume gemisset wird, geben lassen, und solche auftrocknen, um eine so wohlschmeckende und ungemein stärkende Suppe oft essen zu können. Denn wenn sie recht bereitet ist, so wird man ihrer nicht müde, wenn man sie auch alle Abend essen sollte.

6) An einigen Orten pfleget man auch, nächst der Butter, noch süße Milch an diese Suppe zu gießen. Von dem schwarzen und sauern Brodte aber muß die Milch gerinnen oder sich käsen, welches doch aber auch nicht übel schmecket. Es ist inzwischen die erste Bereitungsart sehr vorzuziehen.

3) Semmelsuppe.

Nimm einige ganze unzerschnittene so genannte Hellinge = Semmel, laß sie mit kaltem Wasser aufkochen, und thue darauf Butter und Salz, so viel nöthig ist, dazu.

1) Diese gemeine Suppe erfordert weniger Butter als die Wassersuppe Nr. 1, und wird beliebet, wenn man des Abends eine leichte verdauliche Speise genießen will.

2) Es

2) Es muß die Semmel ganz gelassen, und nicht im Topfe oder in der Schüssel zerrieben werden. Der Topf muß daher, darinn sie gekochet wird, weiträumig genug seyn, weil sie sehr aufquillet. Man muß auch zusehen, daß die Semmel nicht klein koche, und so viel möglich ganz in die Schüssel komme. Wenn die Semmel nicht aufgequollen, sondern so geblieben ist, wie sie in den Topf kam, und daher auch inwendig klitschicht ist: so ist die Suppe weniger schmackhaft und ansehnlich. Dieses letztere kann auch daher kommen, wenn man das Wasser, durch ein zu starkes Feuer, auf einmal in eine allzujählinge Hitze gebracht hat.

3) Noch ist auch dieses eine simple Semmelsuppe, wenn man die Semmel, in kleine Stücken zerschnitten, mit Wasser, Butter und Salze gekochet hat.

4) Biersuppe.

Auf in Würfeln geschnittenes Brod wird Bier gegossen, gesotten, und Butter, ganz zuletzt aber Ingwer hinzugethan.

1) Wenn diese gemeine Suppe, wie sie jetzt beschrieben, besser schmecken soll, so wird nicht weißes, sondern schwarzes grobes Brod dazu genommen.

2) Einige pflegen Zucker anzuthun. Andre aber, denen es um bloße Simplicität eigends bey dieser Suppe zu thun ist, wollen sie nicht süße essen; welches auch wohl besser ist, wenn zumal bitter Bier ist genommen worden. Hat man denn grobes schwarzes Brod eingebrocket, so gehöret viel Butter dazu. Statt des Ingwers wird auch

wohl Pfeffer genommen. Das erste Gewürz aber hat in dieser Suppe den Vorzug.

3) **Eine Biersuppe mit Eyern** ist diese, daß, so bald das Bier am Feuer laulicht geworden, weiß Brod eingebrocket, und wenn das Bier heiß geworden, Eyer angequerlet werden. Fehlet es nach Beschaffenheit der Jahreszeit an Eyern, so kann man süße Sahne oder Rohm angießen, wenn das Bier vom Feuer genommen wird. Besser aber schmecket die Suppe, wenn Eyer und süße Sahne zusammen genommen, und unter einander gequerlet werden. Diese Biersuppe mit Eyern pfleget man gemeiniglich mit Zucker zu versüßen, auch das weiße Brod in möglich kleine Würfel zu zerschneiden. Das Bier zu dieser Suppe aber muß nicht kochen, weil sonst alles Brod zu Grunde gehen würde.

5) Weißbiersuppe.

So bald Weißbier oder Breyhahn an zu sieden fängt, muß die in Würfel geschnittene Semmel oder weißes feines Roggenbrod zugeschüttet, Eyer aber mit süßer Sahne abgequerlet, nebst Zucker und Zimmet hinzugethan, und wenn die Suppe in der Schüssel ist, noch mit zerstoßenem Zimmet etwas dicke überstreuet werden.

1) Man muß diese Suppe mit Zucker nicht zu sehr versüßen, sonst gewinnt sie einen gar matten Geschmack.

2) Die Suppe wird verbessert, wenn etwas Wein, der aber nicht rother seyn muß, dazu genommen worden.

In vielen Häusern kann diese Suppe schon als eine **Gastsuppe** angesehen werden. Sie ist sehr gebräuch=

gebräuchlich, wenn ein Gericht Salzfische darauf folgen soll.

6) Ostersuppe, Schwedische Suppe.

Die Ostersuppe heißt auch eine Schwedische Suppe, weil sie in Schweden häufig und gern gegessen wird. Nehmet das Gelbe von Eyern, querlet es mit süßer Milch wohl zusammen, gießet etwas Bier dazu, und lasset die hinzugefügten Semmelbrocken weich sieden. So bald die Suppe in dem Kessel aufgischt, muß sie abgenommen, und mit Zucker und Zimmet gewürzet werden. Wenn sie in der Schüssel ist, muß die Suppe noch mit Zimmet etwas dicke überstreuet werden.

1) Diese Suppe muß bald, nachdem sie aus dem Kessel gekommen, gegessen werden; weil sie leicht zu dicke wird, wenn sie lange stehen soll. Man hat sich daher auch mit den Semmelbrocken in Acht zu nehmen, daß ihrer nicht zu viel in die Suppe kommen, und sie zu dicke oder steif machen.

2) Diese Suppe passiret als eine Gastsuppe in manchen Häusern, und sie ist sehr nährend, und so sättigend, daß man nicht zu viel essen muß, um Appetit zu den folgenden Gerichten zu behalten. Sie wird daher gern gewählet, wenn der Tisch unverhofft zu stark besetzet würde, und die Gerichte etwa zu der Menge der Tischgäste nicht völlig zuzureichen scheinen. Es kann auch diese Suppe verbessert werden, wenn nebst dem Biere noch etwas weißer Wein zugegossen wird. Man nimmt übrigens nur braunes Bier, wenn es nur süße ist. Wäre es aber bitter Lagerbier, so müßte dessen desto weniger genommen werden, damit der bittre Geschmack nicht zu sehr hervorsteche.

7) Kümmelsuppe, Biersuppe mit Kümmel.

Man kochet ganz fein gestoßenen Kümmel in Bier, mit zerriebenem Brodte, Butter und Zucker, worunter zuletzt einige Eyer angequerlet werden.

1) Diese Suppe gehöret auch unter die **gemeinen**, und wird theils Mittags, theils Abends, gegessen; wenn etwa eine blähende, oder etwas unvertragsame Speise folgen soll, oder dergleichen schon des Mittags da gewesen ist, und des Abends durch eine Kümmelsuppe verbessert werden soll.

2) Um eben dieser Ursache willen kann unter guten Freunden, mit denen man vertraulich umgeht, doch diese Suppe auch wohl eine **Gastsuppe** werden, wenn man von seinen Freunden weiß, daß sie auf diese Suppe halten, und sie zur Stärkung des schwachen Magens gern und oft genießen.

3) Die Kümmelsuppe erfordert braun Bier, und sie schmecket schlechter, wenn aus Mangel dieses braunen Bieres weißes genommen werden muß. Bitter Lagerbier aber will auch nicht recht passen. Es muß solches nur durch den Nothfall, wenn kein andres zu haben ist, entschuldiget werden.

8) Mehlsuppe.

Wenn das Wasser kochet, so wird feines Waizenmehl, nebst Butter und Salz, eingerühret, und so lange gekochet, bis der rohe Mehlgeschmack vergangen ist. Auch muß die Butter mit dem Mehle zugleich in den Topf kommen, damit sie gleichfalls nicht roh schmecke.

1) Diese Suppe ist auch eine **gemeine Suppe**, wird aber, weil sie ungekünstelt ist, und eben so gut schmecket, als sie der Gesundheit zuträglich ist, in vielen Häusern des Abends gern gegessen.

2) Es

2) Es wird in diese Suppe kein Brod gebrocket, daher sie zwar nicht allzudünne, aber auch nicht so steif seyn muß, daß sie einem Breye gleiche.

3) Man muß bey dieser Suppe, wie bey den meisten simpeln Suppen, in welche keine hervorstechende Zuthaten kommen, alte und nach dem Faß schmeckende Butter ja nicht nehmen, damit sie keine verdorbene Suppe werde.

4) Eben diese Suppe heißt eine **Klümpersuppe**, wenn das Mehl mit kaltem Wasser eingesprenget, dieses eingesprengte Mehl aber zwischen den Händen in länglichte Striemelchen lose gerieben oder gedrehet, und sodann in kochendes Wasser gethan wird, um darinn gahr zu kochen. Diese Klümpersuppe will manchen mehr gefallen; allein die erstere verdienet doch als eine Abendsuppe deshalb den Vorzug, weil sie leichter zu verdauen ist.

5) Diejenigen, die Liebhaber von Milchspeisen sind, kochen diese Suppe mit Milch, und lassen das Wasser weg. Es kömmt hiebey auf die Verträgsamkeit mit andern Speisen an. Denn wenn etwa saure Speisen darauf folgen sollten, so müßte man sich allein an die vorhergehenden Bereitungsarten der Mehlsuppe ohne Milch halten.

6) Wenn bey allen Suppen des anzuthuenden Salzes nicht gedacht wird, so ist solches bey allen doch von selbst zu verstehen; die Weinsuppen, auch Kirsch- und Pflaumensuppen ausgenommen, die ohne Salz gelassen werden.

9) Petersiliensuppe.

Nachdem die Petersilie fein gehackt worden, so thut man sie in kochend Wasser, und wenn die eingelegten Semmelbrocken erweichet sind, nimmt man sie

mit einem Löffel behende heraus, querlet einige Eyer daran, und thut die Semmelbrocken wieder dazu. Nun darf die Suppe nicht wieder ans Feuer kommen, sondern sie wird aufgethan und gegessen, damit sie nicht erkalte.

1) Diese gemeine Abendsuppe kann dergestalt bereitet werden, daß auf ein Quart oder eine Kanne Wasser sechs Eyer genommen werden.

2) Das Salz wird vor der Petersilie angeleget, damit selbige nicht von der grünen Farbe abschieße. Die Butter aber kömmt mit der Semmel zugleich in den Topf, damit diese von der Butter fein durchzogen werde.

3) Wenn die Semmel nicht aufläuft, sondern klitschicht ist, so schmecket die Suppe nicht allzugut. Man soll daher ein Paar Brocken zuerst in dem Topfe versuchen, um seiner Sache zuvor gewiß zu werden. Denn es ist der ungekochten Semmel nicht abzusehen, ob sie sich werde von kochendem Wasser auflösen lassen. Man hält dafür, daß Waizen, der in bloßem Schafmiste erwachsen, solche Semmel gebe, die durch Sieden oder Kochen klitschicht wird. Ein Gleiches soll auch der Waizen thun, der in der Scheune zu unterst auf der platten Erde gelegen, und gemeiniglich die Unterlage genannt wird.

10) Körbelsuppe.

Die Körbelsuppe ist auch nur eine gemeine Suppe, und wird wie die Petersiliensuppe gemachet. Man kann sie aber etwas verändern, wenn man geröstete Semmelscheiben in die Schüssel leget, und die Suppe darüber gießt. So nehmen auch einige nur das Gelbe von Eyern, und lassen das Weiße weg.

Wenn

Wenn man aber nicht Eyer anquerlen will, so werden verlorne Eyer dazu genommen.

11) Sauerampfersuppe.

Junger Sauerampfer wird von seinen Stengeln und Ribben abgestreift, gröblich gehackt, mit Salz, Muskatenblumen und etwas Zucker in Rindfleischbrühe gekochet, und über geröstete Semmelscheiben in eine Schüssel gegossen. Statt der Semmel können auch verlorne Eyer genommen werden. Es gehöret diese Suppe unter die gemeinen, und kann nur sehr selten eine Gastsuppe werden.

12) Kräutersuppe mit verlornen Eyern.

Zu dieser Suppe wird eine Brühe von Rindfleisch, oder alten Hühnern erfordert, um kräftig zu schmecken. Einige nehmen auch die Brühe von Kalbfleisch, die aber den vorgedachten nicht gleich kömmt. Man kochet in der Brühe allerley junge Kräuter gahr, und würzet sie mit Salz und Muskatenblumen. Der eßbaren Kräuter nimmt man so viel, als man zusammenbringen kann, z. E. Körbel, Spinat, Portulak, Dragun, Sauerampfer, Blätter von Erbsen, Spargel, junge Mohrrüben und junge Pastinaken. Sind diese Kräuter und Wurzeln weich gekochet, so läßt man die aufgeschlagenen Eyer in die Suppe, eines nach dem andern, hineinfallen, und in selbiger aufsieden, damit sie etwas erhärten.

1) Diese Kräutersuppe ist eine Gastsuppe, mit der eine Mittagsmahlzeit angefangen werden kann.
2) Sie ist eine nur angenehme Suppe zur Frühjahrszeit, weil manche dieser Kräuter, später hinaus, sich nicht mehr so weich sieden lassen, auch dann nichts neues mehr sind.

3) Mit

3) Mit dem Sauerampfer hat man sich vorzusehen, daß dessen nicht zu viel genommen, und der Suppe ein saurer Geschmack zugezogen werde. Denn wenn man die Säure mit Zucker zu brechen gedächte, so gienge der natürliche Geschmack der Kräuter verloren, worauf es doch bey dieser Suppe vornehmlich ankömmt.

4) In einigen Häusern wird kein Fett vom Fleische an den Suppen gegessen. Wenn daher solches Fett von den Fleischbrühen zurückgelassen worden, so muß Butter an die Suppe geleget werden.

5) Wenn die verlornen Eyer weniger hart in der Suppe seyn sollen, so hat man einen noch andern Weg, selbige zu bereiten. Es wird diese andre Bereitungsart solcher verlorner Eyer, mit welchen auch manche Schüsseln garniret werden, unten noch besonders angeführet werden.

13) Erbssuppe.

Die Ueberbleibsel eines Erbsengerichts werden gemeiniglich zu dieser Suppe angewendet. Von diesen Erbsen nimmt man so viel, als man glaubt, daß sie zur Suppe hinlangen, in einem Durchschlage, gießt kochendes Wasser darauf, damit alle Erbshülsen zurückbleiben, und nicht in die Suppe kommen mögen. Man setzet hierauf diese durchgestrichene Erbsen wieder zum Feuer, thut Semmelbrocken, Butter, Pfeffer und Salz, so viel nöthig ist, hinzu, und giebt die Suppe auf, wenn die Semmel erweichet ist.

1) Eine so gemeine Suppe, als die Erbssuppe ist, wird in den meisten Häusern dennoch gern gegessen. Sie kömmt auch wohl des Mittags schon auf den Tisch, wenn Vorkosten folgen sollen, die blähend sind, z. E. Kohl, gebacken Obst u. s. w.

Denn

Denn da vieler gestoßener Pfeffer in die Suppe kommt, so wird der Magen davon gut bereitet, eine nachfolgende so zu nennende widerspenstige Speise zu überwältigen. Die Hausmuttter muß also diese, und alle andre Suppen, mit andern Speisen in gute Verbindung zu bringen suchen.

2) Die Erbssuppe muß in Ansehung der Erbsen und der Semmelbrocken, auch recht getroffen werden, damit sie nicht zu dicke oder zu steif ausfalle. Sonst kann sie leicht in ein Gemüse ausarten. Sie muß daher auch gleich nach dem Anrichten auf den Tisch kommen. Denn je länger sie steht, desto dicker wird sie.

3) Anstatt der Semmel wird auch in manchen Häusern nur weißes, in dünne Schelfen geschnittenes Roggenbrod gewählet, welches auch fast kräftiger schmecket.

4) Wenn Sellery unter diese Suppe mit weich gekochet worden, so schmecket sie noch besser.

5) Es wird die Suppe verbessert, wenn die in Würfel geschnittene Semmel, ehe sie in die Suppe gethan wird, in Butter hart oder knorpelicht gemachet worden. Zu diesem Zweck muß Butter in einem Tiegel oder Pfanne über Kohlen zerlassen, die Semmelbrocken hineingeschüttet, und darinn hart gebacken oder gebraten werden. Einige nehmen mit der Semmel aber einen kürzern Weg, wenn sie solche ohne Butter in Scheiben rösten, und die Suppe darüber gießen.

6) Die Erbssuppe ist eine überaus sättigende Suppe, mit welcher sich die Hausmutter sehr helfen kann, wenn sie vermeynet, daß die nachfolgenden Gerichte, an und für sich selbst, zur Sättigung nicht zulangen könnten.

7) Aus eben diesem Grunde ist die Hausmutter zuweilen in der Nothwendigkeit, auch eine Gastsuppe daraus zu machen; sie muß aber sodann nach der Anmerkung Nr. 5. bereitet werden.

14) Bohnensuppe.

Weiße, trockne, und von allen schwarzen oder bräunlichen ausgelesene Bohnen, werden in kaltem weichen Wasser beygesetzet, und, nachdem sie halb gahr sind, noch Rindfleischbrühe hinzugegossen, und zuletzt Thymian, oder Mayeran und Petersilie hinzugefüget.

1) Wenn man keine Rindfleischbrühe zur Hand hat, so muß man die Bohnen freylich lassen wie sie sind; sie schmecken aber alsdenn weniger kräftig, und man muß ihnen dieserwegen mit desto mehr von obgedachten Gewürzkräutern, und guter May- oder Krautbutter nachhelfen.

2) Man muß zusehen, daß die Suppe etwas semisch sey; damit sie nicht, wie man saget, zu nackend schmecken möge.

3) Die Bohnensuppe ist niemals mehr als eine gemeine Suppe, und zwar des Mittags. Sie sättiget aber sehr, und kann gebrauchet werden, wenn zu leichte Speisen, als Salz- oder Bratfische, nur noch den Rest der Mahlzeit ausmachen sollten.

4) Eben diese Suppe ist in den Sommer- und Herbstmonaten nicht sonderlich Mode. Im Winter und Frühjahre wird sie mehr gegessen.

15) Habergrützsuppe.

Diese so gesunde als angenehme Suppe setzet eine Grütze voraus, die aus gesottenem Haber gemachet

worden. Denn es ist auch Grütze, die aus ungesottenem Haber gemachet wird. Diese ist unschmackhafter als jene. Man kochet aber die Habergrütze mit kaltem Wasser, läßt sie durch einen Durchschlag oder Haarsieb, damit Hülsen und Körner zurück bleiben, setzet die so abgeseihete Suppe gegen das Feuer, damit die Semmelbrocken erweichen, mit welchen zugleich die Butter angethan wird.

1) Anstatt der Semmelbrocken nehmen einige nur weiß Roggenbrod, in breite Schelfen zerschnitten, worüber die Suppe in die Schüssel ausgegossen wird. Man muß weder zu viel Semmel noch Brod nehmen, weil sonst die Suppe zu dicke werden kann, wenn eines oder das andre sehr aufquillt. Brod in dieser Suppe schmecket nicht übel, ist auch kräftiger als die Semmel. In beyden Fällen hat man nur eine **gemeine Suppe**, die Mittags und Abends gegessen wird.

2) Eine **Gastsuppe** hat man, wenn gesottene Mandeln, von ihren Hülsen befreyet, auf einem Reibeisen zart zerrieben, Butter und Zucker aber, nebst zerrührten Eyerdottern, zu der gekochten und abgeseiheten Habergrütze gethan werden. Nachdem diese Zuthaten hinzugekommen, darf die Suppe nicht mehr kochen; und da noch Korinthen zugethan werden, so muß man sie in Wasser besonders kochen, daß sie auflaufen, worauf sie abgeseihet, und mit der Suppe vereiniget werden. Auf diese Weise bleibt die Suppe ungefärbet, und man nimmt desto mehr Korinthen, weil keine Semmelbrocken hineinkommen. Das Weiße der Eyer wird deshalb weggelassen, weil es leicht zusammenläuft, und länglichte Zasern verursachen kann, die manchem ekelhaft sind.

Wenn aber das Weiße der Eyer zurückbleibt, so kann solches zu einem andern Gebrauch, etwa zu Eyerkuchen rc. versparet werden. Diese Gastsuppe aber fängt gemeiniglich das Abendessen an, doch kann sie auch, in Ermangelung einer andern, des Mittags genommen werden. Uebrigens verträgt sich diese Suppe mit allen darauf folgenden Speisen.

3) Noch pfleget man auch, wenn frische Eyer fehlen, eben diese Gastsuppe mit Semmelbrocken, die in Butter gebraten oder geröstet worden, zu machen; dann steht sie aber in geringerm Ansehen, als die vorhergehende.

4) Man muß sich bey dieser Suppe sehr vor älterricht schmeckender Butter hüten, als wodurch sie ohnfehlbar verdorben wird. Denn es ist hier keine Zuthat von Gewürze, die den übeln Geschmack der alten Faßbutter vertilgen könnte.

5) Wenn man genöthiget ist, die Habergrütze zu kaufen, und doch die gesottene allein die wohlschmeckende ist; so muß man die rohe Grütze beym Einkauf zu unterscheiden wissen, indem betrügerische Leute auch ihre ungesottene Grütze für gesottene gern auszugeben pflegen. Die gesottene Habergrütze sieht bräunlicht aus, welches daher kömmt, daß sie in einem Ofen, oder auf Horden, nach dem Sieden hat müssen gedörret werden. Die ungesottene Habergrütze aber erscheint ganz weiß, ist auch mit weißem Mehlstaube behängt, der, wenn man darinn rühret, sich auch an die Hände oder Finger ansetzet. Auch muß die gesottene Habergrütze im Kochen sehr aufquellen, welches bey der andern nicht geschieht; weil erstere durch das Dörren sehr eingetrocknet ist.

16) Heidegrützsuppe, Buchwaizengrützsuppe.

Man läßt diese Heidegrütze mit süßer Milch ankochen, und wenn sie weich genug ist, so thut man Butter und Salz dazu.

1) Diese Suppe ist überall eine gemeine Abendsuppe, und wird keine Semmel oder Brod eingebrocket, da die Grütze deren Stelle schon vertritt.

2) Die Heidegrütze ist gemeiniglich dreyerley Art: grobe, mittlere, und ganz feine. Die ganz feine kömmt nur auf den Herrntisch. Sie ist eine vertragsame Suppe, wenn etwa Salzfisch, oder andre, nicht saure oder blähende Speisen darauf folgen.

3) Wenn es, wie in Städten, an süßer guter Milch fehlet, oder die Suppe vertragsam mit sauren und blähenden Speisen seyn soll; so wird die Grütze in bloßem Wasser gekochet, und mit Salz und vieler Butter gefettet. Man muß sich aber auch hier vor übelschmeckender Butter hüten, weil ihr Geschmack über die Grütze sehr hervorsticht.

17) Graupensuppe.

Die Graupen setzet manl mit kaltem Wasser ans Feuer, und gießt, wenn sie halb gahr gekochet sind, dieses Wasser ab, statt dessen nun süße Milch aufgegossen wird, worinn die Graupen vollends gahr kochen müssen, wenn noch Butter und Salz ist angeleget worden.

1) Diese gemeine Suppe, weil sie mit Milch gekochet wird, verträgt sich nicht zu allerley Speisen, weshalb sie in rechte Verbindung zu bringen ist.

2) Die Graupen sind entweder Gersten- oder Waizengraupen. Die erstern müssen von der kleinern Art seyn, an denen die Hülsen in der Mühle wohl

abgeschliffen worden. Denn, wenn sich noch Hülsen daran im Essen unterscheiden lassen, so müssen sie vom Herrntische weggelassen werden. In guten Ländern will das Gesinde kaum daran, dergleichen hülsichte Graupen zu essen.

3) Wenn feine Graupen mit Rindfleischbrühe, auch mit Hühner = und Kalbfleischbrühe gekochet werden, so hat man daran eine Gastsuppe. Man würzet sie mit Muskatenblumen, auch mit Sellery oder Petersilienwurzeln, auch Spargel. Man kann sie, auf geröstete Semmelscheiben, in die Schüssel oder Terrine gießen, darinn die Semmelscheiben erweichen. Einige pflegen auch Eyer anzuquerlen, man muß aber zusehen, damit von dem Weißen der Eyer nicht lange Zasern die Suppe verunzieren. Auch können verlorne Eyer, wie bey der Kräutersuppe Nr. 12. gesaget worden, zu dieser Suppe genommen werden.

18) Hirsesuppe.

Gemeiniglich wird das Ueberbleibsel eines Hirsemußes, oder eines mit Milch gekochten Hirsegerichts, zu einer Suppe genommen. Diese Hirse wird mit süßer Milch und etwas Butter gekochet, und Semmelbrocken dazu gethan.

1) Es ist diese Suppe nur eine gemeine, und wird nur des Abends gegessen. Man hat sie, wie alle übrige Milchsuppen, auch mit andern Speisen so zu verbinden, daß sie sich vertragen können.

2) Diese Suppe muß nicht zu dicke gemachet werden, da sie mit vieler Milch gekochet, und Brocken dazu genommen werden.

3) Hätte man keine Ueberbleibsel eines Hirsegerichts, und wollte doch zur Veränderung diese Suppe essen;

essen; so müßte man dazu die Hirse eigends so kochen, wie sie unter den Vorkosten beschrieben ist. Da aber zu einer Suppe nur wenig erfordert wird, so wäre es zu weitläuftig, um einer Suppe willen doch Hirse kochen zu wollen.

19) Pflaumensuppe.

Um von grünen oder frischen Pflaumen Suppe zu kochen, muß man recht reif und süß gewordene Pflaumen aussuchen, von denen sich die Steine gut auslösen lassen. Diese werden daher aus den Pflaumen genommen und weggeworfen, die Pflaumen aber mit Wasser gekochet, mit Nelken gewürzet, und wohl geröstet Brod dazu gethan.

1) Diese gemeine Suppe wird gewöhnlichermaßen nur des Abends gegessen, und um der Vertragsamkeit willen mit andern Speisen muß eben das bemerket werden, was von den Milchsuppen ist gesaget worden.

2) Die Pflaumen müssen so lange kochen, bis die Suppe semisch geworden, sonst schmecket sie wässericht, und ist eine schlechte Suppe.

3) Es muß weder Butter noch Salz angeleget werden.

4) Geröstet Brod wird um der Gesundheit willen genommen, weil solches anhält, da die Pflaumen, an und für sich, den Leib zu sehr öffnen können. Auch nehmen viele schwarzes saures Brod zu dieser Suppe, weil solches, wenn die Pflaumen sehr süß sind, den Geschmack erhöhet, wie solches von aller Säure geschieht, wenn sie zu dem Süßen hinzugesetzet wird.

5) Auch von trocknen oder gebackenen Pflaumen wird eine gemeine Suppe gemachet, deren Be-

reitungsart mit der Suppe von grünen Pflaumen völlig gleich ist. Der Unterschied ist allein, daß die Steine der trocknen Pflaumen, vor dem Kochen, nicht ausgemachet werden.

6) Man machet aber doch auch von trocknen Pflaumen folgende Gastsuppe. Man begießt die Pflaumen, die von der möglich besten und größten Art seyn müssen, mit sehr heißem Wasser, und läßt sie so lange darinn liegen, bis sie aufquellen. Diese so aufgelaufene Pflaumen werden aufgeschnitten, von ihren Steinen entlediget, das Fleisch der Pflaumen länglicht zerschnitten, mit nicht allzuvielem Wasser angekochet, und hierauf mit äußerst fein geschnittenen Zitronschalen, Zimmet und Cardemom, Zucker und Korinthen vollends gahr gekochet; endlich aber Wein und zerriebenes Brod, damit die Suppe etwas semisch sey, hinzugethan, und über geröstetes Brod in eine Schüssel ausgegossen, daß letzteres darinn erweichen müsse. Diese Gastsuppe ist gemeinilich eine Abendsuppe, doch kömmt sie auch zuweilen des Mittags auf den Tisch, wenn salzigte Speisen darauf folgen sollen. Es kann auch eben diese Gastsuppe in warmen Tagen kalt gegessen werden, weshalb man sie einige Stunden vor der Mahlzeit kochen, und sie an einem kühlen Orte zum Kaltwerden hinstellet. Eben dieses geschieht auch mit der Suppe von grünen Pflaumen, die von manchen lieber kalt, als warm gegessen wird.

20) Kirschsuppe.

Zur Kirschsuppe werden recht reif gewordene saure Kirschen erwählet, die mit Wasser und klein gestoßenem Zimmt gekochet, und wie die Pflaumensuppe über

über geröstet Brod, oder auch Semmel, in die Schüssel ausgegossen werden.

1) In Gegenden, wo die Kirschen selten sind, ist diese Suppe eine Gastsuppe.

2) Auch wird von vielen in dieser Suppe Zucker beliebet, worinn aber Maas gehalten werden muß, daß sie nicht zu süße werde.

3) Eben diese Kirschsuppe wird noch lieber, an heißen Sommertagen, kalt als warm gegessen.

4) Wenn die Kirschsuppe angerichtet wird, so streuet man noch zerstoßenen Zimmt oben darüber.

5) Es hat auch diese Suppe mit der Pflaumensuppe dieses gemein, daß sie mit Butter und Salz nicht schmecket; daher beydes weggelassen wird.

6) Auch von trocknen oder gebacknen Kirschen wird Suppe bereitet. Man theilet die Kirschen in zwey Theile, davon der eine noch trocken, mit den Steinen klein gestoßen, und mit etwas braunem Mehle vermenget, zu dem andern Theile der in Wasser kochenden Kirschen hinzugethan wird. Dieses aber geschieht so, daß die zerstoßenen Kirschen in einem Durchschlage genommen, kochendes Wasser darauf gegossen, abgeseihet, und die Steine zurückgelassen werden müssen. Nun muß man noch ein wenig Wein, möglichst fein geschnittene Zitronschalen, Zucker, Zimmt und Cardemom anthun, und die Suppe über geröstetes Brod, oder geröstete Semmelscheiben gießen, und von der Suppe durchziehen lassen, ehe sie auf den Tisch getragen wird. Diese Gastsuppe kann ebenfalls kalt gegessen werden, und wird mit klein gestoßenem Zimmt überstreuet. Mit der Pflaumensuppe so wohl, als mit der Kirschsuppe, sieht die Hausmutter, außer der Verbindung mit der gegenwärtigen Abendmahlzeit, auch zurück auf

die des Mittags genossenen Speisen. Wenn daher z. E. des Mittags Erbsen, Hering, Pökel- und Räucherfleisch und andre dergleichen hart verdauliche und zugleich Durst erregende Speisen sind gegessen worden, so harmoniren diese Suppen nun vortrefflich des Abends mit der Mittagsmahlzeit.

7) In einigen Häusern geht man mit den frischen oder grünen (nicht unreifen) Kirschen eben so um, daß man sie alle mit einander zerstößt, und wie die trocknen Kirschen kochet. Diese Verfahrungsart aber mit den grünen Kirschen will nicht allen gefallen; weil sie schon mehr ins Weitläuftige geht, und nur Köchen oder Köchinnen überlassen wird. Denn da die sauren Kirschen eben zur Aerndtezeit reif sind, so kann die Hausmutter, nebst den Ihrigen, nicht verdacht werden, wenn sie alles, was zu mühsam ist, zurücksetzet und sich in die Zeit schicket.

21) Heidelbeersuppe.

Die Heidelbeeren müssen wohl verlesen, gewaschen, und eben so gekochet, gewürzet, und über geröstete Semmelschnitten gegossen werden, wie die Suppe von gebackenen Kirschen. Sie ist aber leichter zu bereiten, weil hier nichts zu zerstoßen, und mittelst eines Durchschlages abzuseihen ist. Man hat daran eine Gastsuppe, die dieses vor der Kirsch- und Pflaumensuppe voraus hat, daß sie sich mit allen Speisen verträgt; weil die Heidelbeeren eine so anhaltende Kraft haben, daß auch Bauchflüsse damit gestopfet werden. Wer zu Verstopfungen geneigt ist, muß diese Suppe weder zu viel auf einmal, noch zu oft essen. Sie wird auch kalt gern gegessen. Hin und wieder werden auch die Heidelbeeren zu einer Suppe mit Milch gekochet, mit welcher sie sich wohl vertragen.

22) Reissuppe.

Wenn von einem, zu einer vorhergehenden Mahlzeit, mit Milch gekochten Reisbreye etwas übrig geblieben: so wird mit Milch eine Abendsuppe davon gemacht. Ihre Bereitungsart ist der Hirsesuppe Nr. 18. völlig gleich, und sie steht mit selbiger in einerley Werthe. Reissuppe von Fleischbrühe aber kömmt mit der Graupensuppe Nr. 17 überein, und ihrer wird unten noch mit mehrerm gedacht werden.

23) Schwadensuppe.

Der Schwaden wird zuerst in Wasser aufgesotten, und wenn er darin nun aufgequollen ist: so gießt man das Wasser reine ab, und bringt ihn, mit süßer Milch und etwas Butter, zum Feuer, und kochet ihn gahr, wenn er noch zuletzt mit etwas Zucker und klein gestoßenem Zimmt ist gewürzet worden.

1) Die Schwadensuppe ist eine Gastsuppe, welche auch mit andern Speisen eben nicht unverträgsam ist, weil der Schwaden eine etwas anhaltende Kraft beweist.
2) Es wird auf die Person etwa eine gute halbe Hand voll roher Schwaden genommen, und ist diese Frucht sehr sättigend; weshalb die Hausmutter, in Ansehung der nachfolgenden Speisen, mit dieser Suppe sich etwas ersparen kann.
3) Semmel, oder Brod, darf nicht zu dieser Suppe kommen. Bey dem Aufgeben aber bestreuet man sie etwas dicke mit Zimmt.
4) Es muß dahin gesehen werden, daß die Suppe nicht zu dicke werde, und falls es sich dazu anlassen sollte, gießt man noch Milch zu, bis sie flüssig genug ist.

5) Da

5) Da die Milch leicht anbrennen und den Geschmack verderben kann, so muß fleißig mit der Kelle auf dem Boden des Kessels gerühret werden; wie solches bey allen Milchsuppen, und Milchbreyen, zu beobachten ist.

6) Einige schneiden auch wohl Zitronschale, kurz vor dem Anrichten, daran. Es muß aber die Schale, je kleiner desto besser, zerschnitten werden, daß davon unter den Zähnen wenig oder nichts zu fühlen ist, ob sie schon nicht hat weich kochen müssen. Denn die Zitronschalen, wie alles Gewürz, außer Salz und Butter, verlieren den Geschmack, wenn sie kochen müssen.

7) Wenn hier, und anderswo, von **Zitronschalen** geredet worden, und noch ferner wird geredet werden: so muß man nicht **Zitronscheiben** damit verwechseln. Diese würden gegenwärtige Suppen, wie bey manchen andern Speisen auch geschehen kann, verderben, und die Milch verkäsen. Jene, nämlich Zitronschalen, sind der äußere gelbe Rand der Zitrone, wovon die weiße Haut, nebst dem sauren Zitronfleische, zurückgelassen werden. Man muß daher diesen Unterschied wohl behalten, um eine Speise nicht unrecht zu würzen, da bey manchen **Zitronschalen**, bey manchen **Zitronscheiben**, in diesem Unterrichte sind angegeben worden. Man hält es daher genug, dieses allhier ein=für allemal erinnert zu haben.

24) Milchsuppe.

Wenn die Milch am Feuer ansieden will, so wird die klein gebrockte Semmel, nebst etwas Salz zugeschüttet, und nach einem kleinen abermaligen Sude (Sotten) aufgegeben.

1) Diese

1) Diese Abendsuppe ist eine gemeine, und wird in Häusern, wo Kinder sind, öfters gegessen.

2) Butter kömmt nicht an diese Suppe, und man nimmt lieber Semmel, als gesäuert Brod; weil dieses die Milch gerinnen machen kann. Wenn zu viel Semmel genommen wird, so kann die Suppe, indem erstere zu sehr quillet, leicht zu dicke werden.

25) Buttermilchsuppe.

Die Buttermilchsuppe, wie sie etwa für den Gesindetisch bereitet wird, kömmt eben nicht auf den Tisch des Mittelmannes. Es ist aber doch folgende so zu nennende künstliche Suppe nicht ohne Liebhaber. Nachdem man frische Buttermilch, mit rein verlesenem Anis und geriebenem ausgesichteten weißen Roggenbrodte gekochet hat, und solche hernach durch ein Sieb gegossen worden; so muß man noch süße Sahne oder Rohm, etwas Zucker und Zimmt, auch Salz hinzuthun, und dieses alles zusammen noch einmal aufsieden lassen.

1) Diese Buttermilchsuppe muß hauptsächlich nach Anis schmecken; daher dessen nicht wenig zu nehmen ist.

2) Die Suppe muß nicht wässericht, sondern semisch seyn. Wäre sie nun von dem Brodte nicht so geworden, so muß man, kurz vor dem Anrichten, noch einige Eyerdotter anquerlen.

3) Semmel, oder Brodbrocken, kommen nicht in die Suppe, da schon zu Anfange geriebenes Brod mit der Buttermilch ist gekochet worden. Damit aber keine Brodklümper hineinkommen, so wird das Brod, wenn es noch trocken ist, so wohl gesichtet, oder durchgesiebet, als auch nach dem

Kochen

Kochen noch durch ein Haarsieb durchgelassen, damit auch das im Kochen zusammengelaufene zurückbleibe.

4) Man hat an dieser Suppe des Abends eine Gastsuppe, und sie muß beym Anrichten mit klein gestoßenem Zimmt, etwas dicke überstreuet werden.

26) Griessuppe.

Der Gries muß so wohl vom Mehle, als auch der Grütze noch unterschieden werden. Mehl fühlet sich unter den Händen weich, der Gries aber körnicht an. Grütze ist grobkörnichter als Gries, und auch feine Grütze wird noch Grütze und kein Gries genannt. Waizengries erhält man in der Mühle, wenn der erste Gang herabläuft, und solcher durch enge Siebe gesichtet, und von der Kleye und Mehl getrennet wird. Buchwaizengries wird auf gleiche Weise erlanget. Man bereitet von solchem Gries so wohl angenehmen Brey, oder Gemüse, als auch Suppen. Die Griessuppe aber wird so gekochet: Man wäscht den Gries in warmem Wasser, seihet es ab, gießt süße Milch in den Kessel, worinn der Gries, unter stätem Umrühren mit der Kelle, nebst Salz und etwas Butter, gahr kochen muß. Auch wird von Gries und Rindfleischbrühe eine gute Suppe bereitet.

1) Die Griessuppe wird, in den meisten Gegenden, für eine Gastsuppe des Abends gehalten.

2) Semmelbrocken kommen nicht in die Suppe, und man muß es so mit der Milch zu treffen suchen, daß sie nicht zu dicke werde.

3) Beym Anrichten wird klein gestoßener Zimmt und Zucker übergestreuet, nachdem man gewartet, bis die Milch in der Schüssel auf der Oberfläche eine Haut gesetzet hat, damit Zimmt und Zucker sichtbar bleiben.

4) Au-

4) Außer dem Griese von Waizen und Heidekorne, hat man auch Reisgries, wovon auf gleiche Weise eine Suppe bereitet wird. Auch die **Reisgriessuppe** ist eine **Gastsuppe**.

27) Weinsuppe.

Wein, Zucker, Zimmt, Nelken und sehr klein geschnittene Würfel von Semmel, nebst einigen abgequerleten Eyerdottern, sind die Bestandtheile dieser Suppe.

1) Der Wein darf nur sieden, nicht kochen, worauf zuletzt die Eyerdotter, denn das Weiße nimmt man nicht, angequerlet, die Semmel und Gewürze aber dann zugeschüttet werden.

2) Ueber diese Suppe wird, beym Anrichten, klein gestoßener Zimmt gestreuet.

3) Es ist schon oben gesaget worden, daß weder Butter noch Salz in die meisten Weinsuppen komme.

4) Zu Weinsuppen nimmt man lieber weißen, als rothen Wein.

5) Diese jetzt beschriebene Weinsuppe kann man nicht recht eine **gemeine**, noch eine **Gastsuppe** nennen. In den meisten Häusern ist sie, so zu sagen, nur eine **Mittelsuppe**.

6) Man nimmt zu den Weinsuppen nur Landwein. Denn da die Gewürze den Geschmack des Weins abändern, so könnte man ja nicht schmecken, was für eine Art des Weins man in der Suppe ißt. Es wäre schon Verthulichkeit in dem Hause des Mittelmannes, wenn ausländischer theurer Wein zu Suppen gebrauchet würde.

28) Weinsuppe mit zerriebener Semmel.

Fein geriebene und gesichtete Semmel wird, nebst zuletzt angeriebenen Zitronschalen, und angequerleten Eyerdottern, auch Zimmt, Zucker und Nelken, in den gesottenen Wein geschüttet.

1) In diese Suppe kommen nicht, wie in die vorhergehende, Semmelbrocken, weil bereits geriebene Semmel darinn ist, von welcher sie semisch werden müssen.

2) Es steht diese Suppe in etwas mehrerer Achtung als die vorige.

3) Diese und die vorhergehende Suppe sind gemeiniglich nur Abendsuppen.

29) Weinsuppe mit Perlgraupen.

Die Perlgraupen (sind die feinste Art so genannter Nürnberger Graupen,) läßt man zuerst in Wasser weich kochen. Ist das Wasser etwa zur Hälfte eingekochet, so wird Wein zugegossen, angesotten, etwas frische Butter, Zitronschale, Zimmt, Nelken und Zucker aber, nebst klein gequerleten Eyerdottern, zuletzt hinzugefüget.

1) Diese Perlgraupensuppe ist eine Gastsuppe, mit welcher ein Mittagsmahl angefangen wird.

2) Um der Gräupgen willen wird etwas Butter angethan, damit sie nicht den so genannten nackenden Geschmack haben. Es muß aber ja frische Butter seyn, denn der ältrichte Geschmack würde hervorstechen, und die ganze Suppe unangenehm machen.

3) Der Zimmt wird in dieser Suppe gemeiniglich nicht klein gestoßen, sondern in Stücken zerbrochen eingeleget.

4) Semmelbrocken gehören nicht in diese Suppe, weil die Gräupgen an ihrer Stelle sind. Man muß sich aber vorsehen, daß derselben nicht so viele in der Suppe seyn, um eine Art eines Gemüses darzustellen. Wäre daher von zu vielen Gräupgen die Suppe zu dicke geworden, so müssen sie in der Küche noch herausgenommen werden. Wären aber der Gräupgen zu wenig, so müßte man mit desto mehr Eyerdottern die Suppe recht semisch machen. Denn zu dünne schmecket die Suppe gar nicht.

5) Es ist in einigen Häusern gebräuchlich, daß man diese und mehrere Suppen in der Küche mit Zucker nicht versüßet. Dieserhalb wird bey Tische eine Zuckerbüchse voll klein gestoßenen Zuckers gehalten, womit jeder Tischgenosse seine Suppe auf dem Teller nach Belieben dicke oder dünne bestreuen kann.

6) Auch pfleget man in manchen Häusern ganze Zitronscheiben in der Küche zur Suppe einzulegen. Sie wird aber desto säurer davon. Nimmt man aber Zitronschale, so schneidet man sie aufs feinste, und thut sie erst beym Anrichten in die Suppe, wie solches auch von anderm Gewürze schon öfters ist bemerket worden.

30) Weinschaumsuppe.

Nehmet auf ein Quart Wein acht Eyerdotter, und acht ganze Eyer, schlaget sie in dem Topfe recht klein, giesset hierauf den kalten Wein über die so geschlagenen Dotter in einen so geräumigen Topf, daß unmittelbar nach dem Aufgusse der Topf nur bis zur Hälfte voll geworden sey; setzet ihn nun gegen Kohlen bey gelinder Hitze, daß der Wein nicht zum Sieden kommen dürfe, und

querlet so lange den Wein und Eyer, bis der vom Querlen entstandene Schaum den ganzen Topf angefüllet; thut nun klein gestoßenen Zimmt, fein geriebene Zitronschale, und ein Viertelpfund Canarienzucker hinzu, und gebet sie auf in einer Terrine, oder tiefen Schüssel, damit sie noch warm gegessen werde.

1) Die Hauptsache dieser Suppe besteht in lauter Schaum, weshalb ein so großer Topf zu nehmen ist, daß das Quart Wein, und die sechszehen Eyerdotter, wenn sie gegen die Kohlen kommen, nur bis an die Hälfte des Topfes langen. Das nachfolgende ståte Querlen treibt zuletzt den Schaum bis zur Anfüllung des ganzen Topfes in die Höhe.

2) Wenn in einer Jahreszeit die Eyer zu knapp seyn sollten, so kann man zur Noth das Weiße von allen Eyern beybehalten. In diesem Falle würden zu einer Kanne, oder Quart Wein, zwölf Eyer hinlangen; aber die Suppe schmecket und schäumt doch besser von halb Dottern und halb ganzen Eyern.

3) Der Zimmt muß nicht ganz gelassen, sondern fein zerstoßen seyn, damit er das Schäumen der Suppe, welches ihre größte Schönheit ist, nicht hindere.

4) Beym Aufthun der Suppe in die Terrine muß nichts aufgestreuet werden, welches die Schaumbläsgen niederdrücken könnte.

5) Es muß auch die Suppe gleich nach dem Aufgeben gegessen werden; denn, wenn sie noch zu lange nach dem Anrichten stehen sollte: so würde der Schaum sinken, und die Suppe für zu wenig und nicht hinreichend gehalten werden.

6) Eben diese Suppe ist sehr nährend und sättigend, ob man gleich nur vermeynet, nichts als Schaum

im

im Munde zu haben. Wer ein Paar Teller voll abißt, kann satt seyn.

7) Diese Schaumsuppe ist eine Gastsuppe, mit welcher der Anfang einer Mittagsmahlzeit gezieret wird.

31) Hahnbuttensuppe.

Hambutten, Hahnbutten, Wiepen, sind entweder Garten- oder Feldhahnbutten. Die erste Art ist die größte und fleischreichste, die gemeiniglich zum Einmachen, Torten, auch beym Essen zum Braten, genommen werden. Zu dieser Suppe können auch Feldhahnbutten kommen, welche man zuerst in Wasser und halb Wein weich kochet, darauf die Hahnbutten in einem Haarsiebe mit mehr aufgegossenem kalten Weine durchgestrichen werden. Dieser Hahnbuttenwein wird gesotten, mit Zitronschale, Zimmt, Nelken und Zucker gewürzet, mittelst einiger angequerlter Eyerdotter aber semisch gemachet, und aufgegeben.

1) Wenn andre Weinsuppen weißen Wein erfordern, so kann zu dieser Suppe rother genommen werden, wenn man welchen hat.

2) Nachdem der Hahnbuttenwein in die Terrine oder Schüssel gegossen worden, kann man guten Zwieback, der aber ganz gelassen, und nicht zerbröckelt oder zerschnitten wird, einlegen; welchen die Suppe durchziehen und erweichen muß. Beym Vorlegen der Suppe bey Tische füllet man, auf jedem Teller Suppe, einen oder zwey Zwiebacke auf, nachdem sie groß oder klein sind. Noch besser ist es aber, wenn man sich von Conditorn oder Kuchenbäckern, so genanntes Kleingebackenes von Biscuit hält, und diese kleinen Biscuite auch ganz in die Schüssel einleget.

3) Auch diese Hahnbuttensuppe ist des Mittags eine Gastsuppe.

32) Weinsuppe mit einem Berg von geriebenem Brodte.

Schwarzes Brod reibt man auf einem Reibeisen, und sichtet es durch, daß keine grobe Brocken darinn bleiben. Dieses ausgesichtete Brod röstet man mit frischer wohlschmeckender Butter, in einem Tiegel über Kohlen, wenn noch zuletzt selbiges mit Zucker versüßet worden. Aus diesem gerösteten und noch warmen Brodte bildet man in der Schüssel einen hervorragenden Berg, und gießt eine Weinsuppe dazu. Diese Suppe wird, wie die gewöhnlichen, entweder von purem Weine, oder einem Theile Wasser, und zweyen Theilen Weins gekochet, mit Zucker, klein zerstoßenem Zimmt und Cardemon, eines so viel als des andern, gewürzet, auch mit Eyerdottern abgerühret, daß sie fein semisch sey.

1) Der Brodberg muß, der Zierde halber, in der Schüssel über den Wein hervorragen, und es wird, mit dem Vorlegelöffel, für jeden Teller Suppe etwas abgestochen, und mit der Suppe gegessen.

2) Wenn das Brod von schwarzbrauner Rinde eines groben Brodtes genommen ist, so schmecket es desto kräftiger. Zitronschale unter das Brod gerieben, wenn es eben aus dem Tiegel genommen wird, thut auch schöne Wirkung auf den Geschmack.

3) Will man den Brodberg mit länglicht geschnittenen Mandelstriemeln ausspicken, so kochet man die Mandeln etwas an, um ihnen die Haut abziehen zu können. Man leget die Mandeln aus dem siedenden Wasser in kaltes, um sie anfassen

und abziehen zu können. Hin und wieder wird auch der Brodberg noch mit schmalen länglichten Stücklein Zimmt bestecket.

4) Diese Suppe ist auch eine Gastsuppe, die meistens des Abends gegessen wird. Doch ist sie auch des Mittags nicht unrecht.

33) Reissuppe mit Wein.

Diese Suppe wird fast wie die Perlgraupensuppe bereitet. Hat man den Reis im Wasser so gahr gekochet, daß er ziemlich aufgequollen und dicke ist, so gießt man Wein hinzu. Wenn dieser anfängt zu sieden, wird er mit klein gestoßenem Zimmt und Cardemon, zerriebener Zitronschale und Zucker gewürzet, auch mit einigen abgerührten Eyerdottern noch schmackhaft gemachet.

1) Wie die Perlgraupen mit Wein etwas Butter erfordern, also auch der Reis. Wäre die Butter ungesalzen, so müßte weniges Salz hinzugefüget werden.

2) Diese Reissuppe mit Wein sättiget eben so sehr, als sie gesund ist. Man hat daran eine Gastsuppe, so wohl des Mittags, als des Abends.

3) Will man, statt des ganzen Reißes, Reismehl zur Suppe erwählen, so kochet man auch dieses in Wasser. Vorher aber durchrühret man noch dieses Mehl mit kaltem Wasser, rühret es auch währendem Kochen im Wasser fleißig um, damit es nicht zusammenkleistere. Auch muß es noch im Weine umgerühret, und darauf die Suppe, wie die vorhergehende, vollendet werden.

34) Zitronsuppe.

Weißes und nicht klitschichtes Brod wird mit etwas frischer und rein schmeckender Butter so weich

gekochet, daß es durch einen Durchschlag, mittelst aufgegossenen Weines, durchgetrieben, mit dem Weine gekochet, mit Zucker und geriebener Zitronschale gewürzet, und mit Eyerdottern abgerühret werden könne.

1) Aus dieser Suppe müssen alle übrige Gewürze weggelassen werden, damit der Zitrongeschmack der einzige sey. Dieserwegen nimmt man auch desto mehr Zitronschale.

2) Will man auch Zwieback, oder Biscuit, in der Suppe haben, so nimmt man destoweniger durchgetriebenes Brod dazu.

3) Die Zitronsuppe ist eine Gastsuppe, des Mittags sowohl, als des Abends.

4) Will man eine Cardemomsuppe haben, so muß dieses Gewürzes mehr, als des dazu kommenden Zimmts und der Zitronschalen seyn, indem der Cardemomgeschmack der hervorstechende in dieser Suppe seyn muß. Es wird aber die Cardemomsuppe im übrigen eben so, als die Zitronsuppe gemachet, und sie ist ebenfalls, wie diese, eine Gastsuppe.

35) Sagosuppe.

Nimm Sago, wasche ihn einigemal mit heißem Wasser, und wenn er darauf mit Wasser gekochet wird, so rühre ihn öfters um, vermehre nach und nach das Feuer, bis er weich genug ist. Wenn er im Kochen ist, thut man ganzen Zimmt und trockne Zitronschale dazu, und läßt ihn recht einkochen, bis etwa noch die Hälfte des Wassers übrig geblieben. Ist nun Wein und Zucker dazu gekommen, so muß der Sago noch so lange kochen, bis die Suppe semisch genug ist. Auch kann Salz, aber äußerst wenig, mit darunter kommen.

1) Es

1) Es ist bey dem Sago mehr rother als weißer Wein gebräuchlich.
2) Im Fall nicht Sago genug genommen ist, muß man die Suppe noch mit Eyerdottern abrühren.
3) In beyderley Fällen aber kann man Zwieback, oder Biscuit, oder Zuckerbrödlein, die alle ganz bleiben müssen, noch in die Suppenschüssel legen.
4) Die Sagosuppe ist eine Gastsuppe, und wird meistens nur des Mittags gegessen.

36) Chocolatensuppe.

Diese Suppe kann auf zweyerley Art bereitet werden: entweder mit Wein, oder mit Milch. Soll sie mit Wein gekochet werden, so wird die fein zerriebene Chocolate in den siedenden Wein geschüttet, und nebst einigen Eyerdottern so lange gequerlet, bis sie zu einem Jäscht auflaufe, und sofort alsdenn aufgethan werde. Wird aber die Chocolate mit Milch bereitet, so wird damit eben so, wie mit der erstern verfahren.

1) Es ist dieser Suppe ein Zierrath, wenn sie mit völligem Jäscht aufgetragen und gegessen wird.
2) Man pfleget auch Biscuit, oder Zuckerbrödlein, in die Suppenschüssel zu legen, und die Suppe darüber anzurichten.
3) Man hat an dieser Suppe, sowohl Mittags als Abends, eine sehr geachtete Gastsuppe
4) Die Chocolatensuppe mit Milch gekochet pflegt man auch wohl, in einigen Häusern, mit klein gestoßenem Zimmt in der Suppenschüssel zu bestreuen. Allein sie schmecket denn zu gemein, und der natürliche Chocolatengeschmack wird verdränget.

37) Mandelnsuppe.

Zuerst muß man die Mandeln angesotten, oder mit brühend heißem Wasser übergossen, und sie abgezogen haben. Sodann werden sie, in einem so genannten Reibasch oder Satte, gerieben, mit Wein gesotten, Zimmt, fein geschnittene Zitronenschale und Zucker, auch Korinthen, oder kleine Rosinen, hinzugefüget, endlich aber einige Eyerdotter angequerlet.

1) Diese Gastsuppe ist gemeiniglich für die Mittagsmahlzeit; doch kann sie auch des Abends gekochet werden.
2) Sie hat entweder geröstete Semmelschnitte, oder noch besser Zwieback, oder Zuckerbrödlein, in der Suppenschüssel bey sich.
3) Auch pfleget man sie, beym Anrichten in der Schüssel, mit klein gestoßenem Zimmt etwas dicke zu überstreuen.

38) Klare Brühsuppe.

Hiezu nimmt man kräftige Rindfleischbrühe, gießt selbige durch einen Durchschlag oder Haarsieb in die Schüssel, in welcher geröstete Semmelscheiben sind, die von der Brühe durchzogen und erweichet werden müssen; daher die Brühe recht heiß aufzugeben ist.

1) Diese klare und recht simple Suppe erfordert gutes Rindfleisch, aus welchem eine kräftige Brühe heraus gekochet worden.
2) Dieses Rindfleisch muß durch schickliche Gewürze zur Suppe vorbereitet seyn, die den Geschmack der Brühe nicht verderben. Salz, Ingwerklauen, und etwas Rosmarin können hinlänglich seyn, mit denen das Fleisch auch am besten schmecken wird; wenn es hernach, außer der Suppe, mit einer Vorkost oder Sauce gegessen werden soll.

3) Die-

3) Dieses Rindfleisch darf eben kein fettes Stück seyn. Denn in vielen Häusern will man in der Suppe kein Rindfleischfett essen. Man schöpfet es daher sorgfältig ab, daß wenig, oder gar keine Augen vom Fette auf der Brühe zur Suppe zu sehen sind.

4) Einige legen auch wohl Butter, wiewohl nur wenig, an die Suppe; weil sie von der Brühe doch kräftig genug schmecken muß.

5) Eyer müssen nicht angequerlet werden, oder die Suppe verlieret ihren Namen, da sie nur eine klare Brühsuppe heißt.

6) Zuweilen wird auch etwas Muskatennus, über die Suppe in der Schüssel, gerieben, dagegen die meisten dieses Gewürz weglassen, weil sie an dieser Suppe die größte Simplicität lieben.

7) Diese Mittagssuppe ist eine Gastsuppe, besonders auf dem Lande, wo das Rindfleisch nicht so häufig, als in den Städten, kann gegessen werden.

8) Auch von Hühnern und Kapaunen kann die klare Brühsuppe bereitet werden. Man muß aber, wie bey dem Rindfleische vorhin bemerket worden, die Hühner und Kapaunen nicht mit solchem Gewürze oder Gartengewächsen kochen, wodurch ihre Brühe zu dieser Suppe könnte untauglich werden. Man kochet sie daher nur allein mit Wasser und Salz, um ihre Brühe recht reine zu haben. Nachdem man diese erhalten, so muß man dieses Geflügel mit einer Sauce oder Vorkost auf den Tisch bringen. Die Brühsuppe davon aber wird wie die vom Rindfleische verfertiget. Nur legen einige noch an diese Hühnerbrühsuppe etwas Muskatenblumen, welches auch recht wohl schmecket. Eine verdorbene Suppe aber wäre es, wenn sie

mit diesem Gewürze überladen, und davon zu stark schmecken müßte.

9) Man kann auch vom Kalbfleische, nach gleicher Verfahrungsart, eine Brühsuppe erlangen. Sie ist in etwas geringerm Werthe, als beyde vorhergehende.

39) Grüne Brühsuppe.

Zu dieser Suppe muß man Rindfleischbrühe haben, in welcher grüne Petersilie, gröblich zerschnitten, gesotten und hernach mit Muskatenblumen gewürzet worden. Zuletzt wird die Brühe über geröstete Semmelschnitten, in die Schüssel, zu ihrer Erweichung gegossen.

1) Zu dieser Suppe muß keine andre, als Rindfleischbrühe, genommen werden.

2) Auch können Marksknochen gekochet den Grund dieser Suppe abgeben. Man leget sie mit in die Suppe, daß das Mark mit gegessen werde.

3) Wenn diese Marksknochen mit dieser Suppe, oder bey andrer Gelegenheit, auf den Tisch kommen, so werden in der Küche dünne Scheiben Brodts, über Kohlen, geröstet, diese auf einen eignen Teller geleget, das Mark aus den Knochen auf das noch warme Brod gestrichen, und nebst aufgestreuetem Salze, und klein zerstoßenem Ingwer, gegessen. Es versteht sich, daß die Marksknochen nur Rindsknochen seyn. Denn die von andern Thieren werden auf solche Art nicht gebrauchet.

4) Die Petersilie giebt dieser Suppe von ihrer grünen Farbe den Namen, weil die Brühe davon ganz grün wird. Es muß daher viel Petersilienkraut, aber doch nicht so viel genommen werden,

daß

daß die Suppe zu dicke und fast zum Gemüse werde.

5) Diese Suppe kann man nicht recht gemeine, und auch nicht recht Gastsuppe heißen. Sie muß also als eine Mittelsuppe angesehen werden. Wenn sie aber voller reichhaltiger Marksknochen ist, so kann sie noch wohl des Mittags als eine Gastsuppe paßiren.

40) Zerfahrne Suppe.

Auch zu dieser Suppe muß Rindfleischbrühe seyn. Nehmet einen Topf von solcher Größe, als zur Suppe nöthig ist. In diesen schüttet zuerst geriebene und durchgesichtete Semmel, auf diese aber schlaget Eyer, und rühret Semmel und Eyer recht wohl unter einander. Nun gießet die noch kochend heiße Suppe allmälig, unter stätem Umrühren des Grundes, darüber, und lasset den Topf am Feuer stehen, bis diese Mischung etwas zu sieden anfängt. Ziehet sie in diesem Zeitpuncte vom Feuer zurück, nehmet mit einem Löffel das Zusammengeronnene aus dem Topfe heraus, und leget, Löffel bey Löffel, in eine Potagenschüssel. Wenn ihr aber so viel herausgeleget, als ihr mit dem Löffel habt zusammenbringen können, so gießet die übrige Suppe dazu, und streuet etwas Muskatennuß darüber.

1) Um ein ungefähres Verhältniß der Eyer gegen die Brühe anzugeben, so kann man auf ein Quart oder eine Kanne Brühe etwa zehen Eyer rechnen.

2) Wenn man allein die Eyerdotter nehmen wollte, so wird die Suppe schmackhafter und ansehnlicher.

3) Man muß diese Suppe auch nicht zu dicke werden lassen. Wäre sie es geworden, so muß man noch klare Brühe hinzugießen, um sie zu verdünnen.

4) Die

4) Die Brühe muß von solchem Rindfleische seyn, das mit keinem fremd schmeckenden Gewürze, oder Gartengewächse, gekochet worden. Die Suppe allein wird mit etwas zerstoßenen Muskatenblumen abgewürzet, in der Schüssel aber mit zerriebener Muskatennuß überstreuet.

5) In einigen Häusern ist diese Suppe eine halb verdorbene Suppe, wenn Saffran angethan wird, um sie recht gelb zu färben. Man könnte sie in diesem Falle nur eine Saffransuppe nennen, weil man davon nur den allereinzigsten Geschmack hat. Wollte man nichts als Saffran schmecken, so wäre eine bloße Wassersuppe schon hinreichend, und gut genug dazu. Um eines äußerlichen bessern Ansehens willen soll man doch den Geschmack nicht ganz zurück setzen. Wenn eins seyn soll, so fehle es lieber am Ansehen, als am Geschmacke. Und wem es bey dieser Suppe um die gelbe Farbe zu thun ist, der nehme, wie vorbesaget worden, die bloßen Eyerdotter von Eyern, welche in solchen Monaten von Hühnern geleget worden, worinn sie etwas Grünes zu fressen gehabt haben, als wovon die Dotter mehr gelb werden.

6) Man kann diese Suppe wohl nur eine Mittelsuppe nennen, indem sie in einigen Häusern eine gemeine, in vielen andern aber eine Gastsuppe ist.

41) Suppe mit gefüllten Zwiebeln.

Wenn weiße Zwiebeln oder Bollen, die aber gar nicht klein seyn müssen, in heißem Wasser angekochet worden, so wird sich das Mittlere derselben gar leicht heraus drücken lassen. Die so entstandene Höhle dieser Zwiebeln wird mit einem Gefüllsel wieder zugestopfet.

pfet. Die so gefüllten Zwiebeln aber läßt man in einer Pfanne oder Tiegel, der mit Brühe und gelbbräunlicht gemachtem Mehle angefüllet ist, langsam gahr werden. Wenn dieses geschehen, so giesst man über geröstete Semmelscheiben in einer Schüssel die gekochte Fleischbrühe, die mit etwas gestoßenen Muskatenblumen gewürzet worden, und streuet noch, nach dem Anrichten, zerriebene Muskatennuß oben drauf, die Zwiebeln aber werden, auf dem Rande der Potagenschüssel, neben einander hingestellet, und beym Vorlegen Suppe und einige Zwiebeln zugleich auf jedem Teller vorgeleget.

1) Zu dieser Suppe kann nur Rindfleischbrühe, auch Hühnerbrühe, genommen werden.

2) Das Gefüllsel in den Zwiebeln mag nach Belieben seyn: entweder von geriebener Semmel und Eyern, oder von klein gehacktem Fleische und Krebsen; wie in der Folge, dergleichen zu machen, wird gewiesen werden.

3) Man kann auch die Zwiebeln oder Bollen ganz und ungefüllet lassen.

4) Diese Bollen aber müssen nicht hart, sondern in der Pfanne recht weich geworden seyn. Denn der rohe Bollengeschmack wird nicht geliebet. Sie schmecken besser, wenn sie fein zart gekochet oder gebraten worden.

5) Diese Suppe ist in vielen Häusern eine sehr geachtete Suppe des Mittags. Ich wollte sie nicht gern eine Gastsuppe im strengsten Verstande nennen; indem man Gäste haben kann, die keine Liebhaber der Zwiebeln sind. In vielen Häusern aber werden die Zwiebeln so sehr geliebet, daß die Speisen: als Butterfische, Hammel- Gänse- und Entenfleisch, so sehr damit überladen werden, daß

sie einer Vorkost, oder Gemüse von Kohl und Rüben, in Ansehung der Menge gleich kommen. In diesem Falle sind nun aber die Zwiebeln kein Gewürz mehr, daher sie sehr weich gekochet werden, und den natürlich scharfen Geschmack völlig verlieren. Und eben so weich müssen die Zwiebeln auch in dieser Suppe seyn.

42) Zwiebelsuppe mit verlornen Eyern.

Wenn die klein würflicht geschnittenen Zwiebeln in Butter nur so weit in einer Pfanne gebraten werden, daß sie eben weich genug sind: so gießt man diese Zwiebeln mit der Butter zu einer Fleischbrühe, die mit verlornen Eyern angerichtet wird.

1) Auch diese Suppe steht nur in solchen Häusern in Ansehen, wo die Bollen oder Zwiebeln sehr gern gegessen werden.

2) Die Fleischbrühe kann seyn von welchem Fleische sie will. Die Zwiebeln überwältigen allen andern Geschmack, daß daher außer der Brühe von Rindfleisch, Kalbfleisch und Hühnerfleisch, auch die Brühe von Hammelfleische genommen werden kann; da sonst die Brühen dieses letzteren Fleisches, zu andern Suppen, nicht allen Häusern gefallen wollen.

3) Die verlornen Eyer hat man in dieser Suppe lieber hart als weich.

4) Zu den Zwiebelsuppen kömmt, außer Salz, kein Gewürz. Doch streuen einige zerstoßenen Ingwer noch über diese letzte Suppe her, wenn sie in der Schüssel ist. Nur wird dessen eben nicht viel genommen.

43) Suppe mit Nudeln.

Die Brühen von Rind- und Kalbfleische, Hühnern und Tauben, können zu dieser Suppe genommen werden. Die Brühe wird auf die Nudeln im Topfe gegossen, um darinn gahr zu kochen.

1) Die Brühe mit den Nudeln im Topfe wird mit zerstoßenen Muskatenblumen und Butter gewürzet. Einige legen auch Sellery oder Petersilienkraut daran.
2) Semmel ist in dieser Suppe nicht nöthig. Doch pflegen einige wohl noch zuletzt Eyer an die Suppe zu querlen.
3) Beym Anrichten wird Muskatennuß in der Schüssel obenher gerieben, und diese Mittagssuppe ist nur eine Mittelsuppe.

44) Gerstensuppe.

Diese Suppe hat den Namen von der Gerstengrütze, die dazu kömmt, wiewohl auch Habergrütze mit dazu genommen wird. Man nimmt beyderley Grütze zu gleichen Theilen, und kochet sie recht weich. Hat man sie durch ein Haarsieb laufen lassen, so wird auf das Abgeseihete Wein gegossen, um damit aufzusieden. Die hinzukommenden Gewürze sind: Butter, Salz, geriebene Zitronschale, Zucker, zerstoßener Zimmt, Cardemom und Korinthen, mit abgerührten Eyerdottern. Hat man hierauf die in kleine Würfel geschnittene Semmel in Butter hart gebraten, so gießt man die Suppe in die Schüssel, streuet die Semmelbrocken hinein, und verdecket die Schüssel noch etwas; damit die Brocken von der warmen Suppe durchzogen werden. Vor dem Auftragen der Suppe auf den Tisch wird noch zerstoßener Zimmt überher gestreuet.

1) Diese

1) Diese Gerstensuppe kann sowohl des Mittags als des Abends gegessen werden.

2) Auch muß man eben diese Suppe als eine Gastsuppe gelten lassen.

45) Milchsuppe mit einem Rande von Eyerweiß.

Zu dieser Suppe muß eine Schüssel mit einem breiten Rande genommen werden, auf welchem das zum Schaum aufgetriebene Eyerweiß aufgesetzet werden kann. Wenn das Eyerweiß, mit etwas klein gestoßenem und durchgesichtetem Zucker, mittelst einer Ruthe zu Schaum geschlagen worden: so trägt man ihn auf den Rand der zuvor erwärmten Schüssel, und wendet sie mit dem Schaume gegen die Glut, um ihn anzutrocknen, und in etwas zu erhärten. Nun muß man an der äußeren Seite des Eyweißes noch Zucker gegenreiben, eine glühende Kohlenschaufel darüber halten, und so den ganzen Rand umher braun werden lassen. Während dieser Verrichtung muß süße Milch zum Sieden gebracht, die Eyerdotter, mit ein Paar Theelöffeln voll Kraftmehl, etwas ausgesichtetem feinen Zucker, und Zimmtwasser, zerschlagen, die Milch allmählig zugegossen, und zum Schaum aufgetrieben, angerichtet, und ganz dünne kleine Zuckerbrödlein eingeleget werden.

1) Fast ist diese Suppe viel zu künstlich oder, der Bereitungsart nach, zu weitläuftig, als daß sie allen Küchen des Mittelmannes angerathen werden sollte; obschon die Hauptzuthaten, Eyer und Milch, nur gemein sind. Sie ist aber doch in Häusern der ersten Klasse vornehmlich eingeführet, und des Abends eine Hauptsuppe.

2) Diese Suppe ist sehr nährend, und man rechnet gemeiniglich drey Eyer auf eine Person.

3) Wenn

3) Wenn sie vorgeleget wird, so füllet man die Teller zuerst aus der Mitte der Suppenschüssel, und leget hierauf von dem Rande oben drauf, welcher, mittelst eines Messers, in seine Portionen abgeschnitten worden.

46) Krebssuppe.

Ist man Willens eine Krebssuppe zu machen, so muß man die so genannte **Krebsbutter** bey der Hand haben. Von ungekochten Krebsen wird die so genannte Schnauze, oder der Kopf, wo die Galle sitzt, weggehauen; die Schale aufgebrochen; von dem Bauche die kleinen Scheerlein abgeschnitten beybehalten, ersterer aber als unnütze und Geschmack verderbend, wie der Kopf, weggeworfen; dann alles in einem Mörser klein gestoßen; in einem Tiegel mit Butter gebraten; Fleischbrühe zugegossen, und zuletzt durch ein Haarsieb geseihet. Diese Krebsbutter wird nun mit Fleischbrühe gesotten, mit Muskatenblumen gewürzet, und über geröstete Semmelschnitten in der Schüssel ausgegossen.

1) Dieses ist eine so angenehme als um der rothen Farbe willen schön aussehende Suppe zur Mittagsmahlzeit, und daher eine Gastsuppe.

2) In vielen Häusern nimmt man zur Krebsbutter gesottene Krebse, wie an seinem Orte gewiesen werden soll; weil auf diese Weise das Zerstoßen derselben leichter ist, und der Saft nicht so umher springt. Doch schmecket die Butter von ungekochten Krebsen besser.

3) Man kann auch in der Brühe, vor dem Angusse der Krebsbutter, ein Bündgen Petersilie, welches hernach herausgenommen und weggeworfen wird, mit gesotten haben, als welches auch nicht übel schmecket.

4) Es können allerley Fleischbrühen zu dieser Suppe erwählet werden.

5) Fehlte es an einer Fleischbrühe, so kann man nur bloßes, mit einem Bündgen Petersilie gekochtes Wasser nehmen, und es zugleich mit zerstoßenen Muskatenblumen gelinde würzen. Die Krebsbutter hat einen sehr kräftigen Geschmack auch in bloßem Wasser.

6) Nachdem die Krebsbutter an die Fleischbrühe, oder das vorhin gekochte Wasser gegossen worden, so muß beydes, Brühe und Wasser, nicht mehr kochen, sondern nur gegen das Feuer gestellet werden. Denn das Kochen der Suppe könnte das Verschießen der rothen Farbe nach sich ziehen.

7) Auch kann man, wenn man will, noch einige Eyerdotter anrühren; welches hauptsächlich geschehen muß, wenn man keine Fleischbrühe zur Suppe, sondern nur Wasser hat haben können.

8) Einige haben schon ihre Krebsbutter von einigen Tagen her fertig stehen gehabt; man hat sich aber dabey sehr vorzusehen, daß sie nicht schon ältericht schmeckend geworden sey. Denn in diesem Falle liefert man eine den guten Geschmack sehr beleidigende Suppe.

9) Wenn man nicht geröstete Semmelschnitten in der Suppe haben will, so kann man an ihrer statt auch verlorne Eyer nehmen.

Dieses wären nun die gewöhnlichsten Suppen in Niederdeutschland, nach welchen andre noch hie und da gebräuchliche leicht nachzumachen sind. Die Suppen, oder lange Brühen, welche mit dem Fleische in einer Schüssel auf den Tisch kommen, und Potagen genennt werden, sollen in dem Kapitel von den Fleischspeisen beschrieben werden.

Zwey-

* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *

Zweytes Kapitel.

Kalteschalen.

1) Braunbierkalteschale.

Das braune Bier ist entweder süß oder bitter, und man kann nicht aller Orten im Sommer die Wahl haben, da zu solcher Zeit hin und wieder nur allein bitter oder Lagerbier gefunden wird. Es wird über fein auf dem Reibeisen zerriebenes Brod Bier gegossen, mit Zucker versüßet, und zerriebene Zitronschale mit untergerühret.

1) Die Bierkalteschalen sind mehr des Sommers, als des Winters beliebt; da eine schwüle Hitze diese Speise sehr begehrlich machen kann: wenn vornehmlich der Hausvater im Felde, oder sonst wo, in Bewegung hat seyn müssen, und daher auch wohl des Mittags schon eher nach einer Kaltenschale, als nach einer warmen Suppe sich sehnen muß.

2) Die Braunbierkalteschalen werden von schwarzem groben Brodte noch kräftiger, und wohlschmeckender, als vom weißen; zumal wenn die braune Oberrinde dazu allein angewendet wird.

3) Mit dem Zerreiben der Zitronschale verfähret man folgender Gestalt. Man nimmt eine ganze Zitrone in die Hand, reibet das Gelbe der äußern Schale ringsherum auf dem Reibeisen ab, und wenn man vermeynet genug zu haben, so muß man auf dem nämlichen Reibeisen noch Brod hintendrein abreiben, wodurch die an dem Eisen noch haftende Zitronrinde mit fortgenommen, und dem Brodte einverleibet wird.

 4) Das

4) Das Bier muß in heißen Tagen nicht zu früh aufgegossen werden, wenn die Kalteschale ein Labsal wider die abmattende Hitze seyn soll. Sonst entsteht daraus der so genannte labberichte Geschmack. Am besten ist es, wenn eben die Kalteschale gegessen werden soll, das Bier aus dem Keller erst aufzugießen, damit es möglichst frisch schmecke.

3) Bitter, mit Zucker versüßtes Bier in der Kaltenschale, will vielen nicht schmecken. Aber schwarzes grobes Brod hat in dem bittern Biere seinen allerbesten Geschmack.

6) Will man auch das Zierliche bey diesen Kaltenschalen nicht zurücksetzen, so werden auch dünne Zitronscheiben angeschnitten; doch daß das äußere Gelbe nicht davon abgerieben sey, welches einen großen Uebelstand erregen würde.

7) Manche faule Hausmutter machet einen Misbrauch von der Kaltenschale, wenn sie ohne Rücksicht auf die Witterung dieselbe aufsetzet, weil keine Speise so bereitsam als diese ist. Aber eben dieser Misbrauch muß andre wackre Hausmütter nicht blöde machen, wenn sie im Sommer, gegen die Mahlzeit, noch Gäste bekömmt, sie zu befragen, ob ihnen lieber mit der Kaltenschale oder einer Suppe gedienet sey? Denn man kann an einem schwülen Tage so durch das Fahren, noch weit mehr aber durch das Reiten, matt und durstig geworden seyn, daß es Quaal wird, nur einen Löffel warmer Suppe herunter zu bringen. Ist es gegen die Mittagsmahlzeit, so können die meisten nicht nüchtern trinken, und es würde ihnen auch gar nicht bekommen, wenn sie es thun wollten. Mancher hat es von der Minute an in seiner Brust gefühlet, daß er sich die Schwind-

sucht

sucht von einem kühlen Trunke, in der Nüchternheit und Hitze, zugezogen. Eine Kalteschale aber, weil sie mit Brodkrumen vermengt ist, und mit Löffeln nach und nach gegessen wird, machet keine so schädliche Veränderung im Leibe, und ersetzet aufs geschwindeste die von der Hitze und Reise abgegangenen Leibeskräfte. Ich habe daher immer viele Achtung für solche Hausmütter, die ihren ankommenden Gästen, wenn sie nicht dreiste genug sind, ihr Anliegen zu entdecken, und zumal geringern Standes sind, außer der Suppe, gleichwohl noch Kalteschale vorsetzen; damit sie die Wahl haben, und ihre Gesundheit nicht durch den ersten Trunk verwahrlosen mögen.

2) Weißbierkalteschale.

Zu dieser Weißbierkalteschale nimmt man nur weißes geriebenes Brod, mit Zucker und geriebener Zitronschale; es wird auch wohl klein gestoßener Zimmt darunter gerühret, oder obenher gestreuet.

1) Diese Kalteschale ist geachteter, als die Braunbierkalteschale, und muß zur Gastspeise vorgezogen werden, wenn man zwischen braunem und weißem Biere, oder Breyhahn, die Wahl haben kann.
2) Die Weißbierkalteschale wird sehr verbessert, wenn etwas weißer Wein dazu gegossen wird. Auch pfleget man wohl Zitronscheiben einzulegen.

3) Weinkalteschale.

Es ist gleichviel, ob man rothen oder weißen Wein nimmt. Gemeiniglich nimmt man Landwein, der mit Zucker versüßet wird. Zerriebene Zitronschale, und

klein gestoßener Zimmt, auch wohl Cardemom, kommen dazu. Zwieback, Semmel oder Prezeln, die aber nur gemeine und keine Butterprezeln seyn müssen, werden eingebrocket. Die Zwiebacke können ganz gelassen werden.

1) Weil die Weinkalteschale erwärmet, so wird sie auch des Winters, zur Abendzeit, gegessen, und ist immer eine Gastspeise, die gemeiniglich vor einem Gerichte Salzfische in vielen Gegenden vorhergehet.

2) Man kann auch die Semmel in Scheiben rösten. Will man aber eine recht stärkende Weinkalteschale essen; so röste man dazu recht grobes und schwarzes Roggenbrod, lasse es aber eine Zeitlang vor dem Essen im Weine liegen, daß sich selbiger einziehen könne.

3) Ist man in den Umständen, daß man ausländischen Wein zur Kaltenschale nehmen kann und will, so ist solcher entweder Rheinwein, oder Franzweine und mancherley süße Weine. Man hat hiebey keines Gewürzes, außer des Zuckers, beym Rheinweine nöthig; wiewohl er auch lieber wegzulassen ist. In diesen fremden Weinen werden allein Biscuit oder Zuckerbrödlein eingeleget, und sobald sie etwas vom Weine durchzogen sind, gegessen. Denn sie müssen nicht zu lange darinn seyn, um nicht in Krümeln zu zergehen, und aus einander zu schwimmen. Zitronschale, Zimmt oder Cardemom läßt man deshalb von fremden Weinen weg, um ihren wahren natürlichen Geschmack beyzubehalten, ohne welchen sie für Landwein könnten gehalten werden.

4) Wenn man zur heißen Sommerszeit, noch Vormittags vor der Mahlzeit, ein Labsal an einer Weinkalteschale in Eil suchen müßte, so darf man nur,

nur, von einem schwarzen groben Brodte, die braune Oberrinde auf einem Reibeisen fein zerreiben und durchsichten, und Pontak mit klein gestoßenem Zucker darüber gießen: so hat man alles daran, was man sich wünschen kann. Wenn etwas Wasser und viel Zucker dazu genommen wird, so ist der Geschmack desto angenehmer.

4) Limonadenkalteschale.

Man nimmt Zitronen oder Limonien, und presset allen Saft heraus, gießet Wasser dazu, versüßet die Limonade mit hinlänglichem Zucker, und leget Zwieback oder Zuckerbrödlein hinzu, daß sie von der Limonade, vornehmlich die Zwiebacke, durchzogen werden.

1) Diese Limonadenkalteschale ist in der Hitze ungemein kühlend, und von einigen wird nur weißes Brod eingerieben, welches auch recht wohl schmecket.

2) Man pfleget auch den Geschmack noch lieblicher zu machen, wenn Zitronschale daran gerieben wird. Wenn aber Kranken, die Hitze leiden, diese gesunde Kalteschale gereichet wird; so muß man die Zitronschale weglassen, weil sie nach Beschaffenheit der Krankheit leicht die Hitze vermehren kann.

3) Diese Kalteschale wird in der größten Geschwindigkeit bereitet, weil es dabey nicht auf die Klarheit der Limonade abgesehen ist; um derentwillen sonst die Limonade, wenn sie allein getrunken werden soll, nebst einer etwas andern Bereitungsart, eine weit längere Zeit bis zum Klarwerden erfordert.

4) Die ausgepreßten Kerne der Zitronen oder Limonien müssen weggenommen, und nicht in der Kaltenschale gelassen werden.

5) Die nach dem Auspressen übrig gebliebenen Zitronschalen werden auf einen Faden gezogen, und an einen solchen Ort hingehängt, wo sie, ohne zu schimmeln, bald trocknen können. Denn diese getrocknete Zitronschalen sind ein vortreflicher Vorrath zur Würzung der Speisen, und sind so gut, als von frischen Zitronen, da zu gebrauchen, wo man sie ganz anleget, um mit zu sieden, als an Fleisch, Fischen u. s. w.

6) Auf die Person muß wenigstens eine Zitrone, oder Limonie gerechnet werden, und die Kalteschale ist eine der besten Gastspeisen an sehr heißen Tagen, so wohl des Mittags, als des Abends.

5) Bischoffskalteschale.

Das bekannte Lieblingsgetränke, Bischoff genannt, wird auch zu Kalteschalen gebrauchet. Es ist bekannt, daß gegen Kohlen, oder in heißer Asche gebratene Pomeranzen, in gröbliche Stücke zerschnitten, mit Pontak übergossen, und so ausgezogen werden, daß ihr Bitter ganz in den Wein hinübergehen müsse. Dieser Pomeranzenwein wird zur Kaltenschale mit Zucker und Wasser vermischet, und gemeiner Zwieback, oder noch besser, gesottene Prezeln, eingebrocket; nachdem der Wein mit Zucker genug ist versüßet worden.

1) Der Pomeranzengeschmack muß der einzige seyn, daher kein ander Gewürz dazu kommen soll.

2) Wenn der Bischoff nicht mit Wasser vermengt wird, so schmecket die Kalteschale weniger lieblich. Ist der Wein gut, so verträgt er die Hälfte Wasser. Nur muß der Pomeranzen nicht zu wenig gewesen seyn, in welchem Fall das Wasser wegbleiben müßte.

3) Die gemeinen Fastenprezeln, und zwar nicht die ungesottenen, sondern die gesottenen, die aller Orten, wenigstens in der Fastenzeit, gebacken werden, geben den einzig besten Geschmack, unter allem, was in diese Bischoffskalteschale kommen kann. Um diese nun das ganze Jahr hindurch zu haben, so kauft man in der Fastenzeit eine hinlängliche Menge, bindet sie bündelweise an einem Faden zusammen, und hängt sie auf, daß sie trocknen müssen. Diese getrockneten Fastenprezeln sind nun ein bereitsamer Vorrath zu dieser und vielen andern Weinkalteschalen. Man bricht sie entzwey zu solchen Stücken, die für einen Eßlöffel nicht allzugroß sind, um sie bequem in den Mund führen zu können. Nur muß man diese getrocknete Prezeln nicht erst unmittelbar vor der Mahlzeit einbrocken, und sie hart auf den Tisch bringen. Etwa eine halbe Stunde, und noch etwas weniger vor der Mahlzeit, im Weine oder Wasser, werden sie völlig erweichet worden seyn. Noch muß man die Prezeln, ehe man sie zum Trocknen aufreihet, durchsehen, ob sie auch nicht auf der untersten Seite vom Heerde des Backofens schwarz oder schmuzig geworden. Dieses Schwarze muß mit dem Messer, weil sie noch frisch sind, abgeschrapt werden, da es jezt mit leichterer Mühe geschehen kann.

4) Diese Bischoffskalteschale ist eine vollkommene Gastspeise in allen Jahreszeiten.

6) Honigkalteschale.

Wenn Honig in einen Napf gethan worden, so gießt man Getränke nach und nach darüber, daß der Honig mit der Kelle wohl aus einander getrieben, und

 mit

mit dem aufgegossenen Getränke durchgängig vermischet werde, worauf das fein zerriebene Brod dazu geschüttet und umgerühret wird.

1) Nicht alles Getränke giebt dieser Kaltenschale einen gleich guten Geschmack. Lager- oder bitter Bier ist das allerschlechteste Getränke dazu. Das süße starke Bier ist besser, aber auch noch nicht das rechte. Tisch- oder Speisebier, das aber auch nicht bitter seyn muß, ist vorzuziehen. Noch besser ist ganz gemeiner Kosent, wenn er eigends zu dieser Kaltenschale auf Kruken, oder Bouteillen, gehalten und recht scharf geworden ist. Aber auch dieser gemeine Kosent muß nichts Bitteres in sich haben. Ehe man bitteres Getränke nimmt, sollte man lieber recht frisches Wasser erwählen, und Zitronschale daran reiben, welches einen vortrefflichen Geschmack zuwege bringt. Je reiner und simpler das Getränke ist, desto besser schmecket die Honigkalteschale.

2) Wenn der Honig in den Töpfen lange gestanden, so wird er körnicht. Wenn diese Körner nicht wohl zerrieben werden, so süßet alter Honig in der Kalteschale kaum halb so gut, als frischer Honig gleichen Maaßes. Dieserwegen ist es am besten, den körnichten Honig in einem steinernen oder irdenen Gefäße, mit ein wenig aufgegossenem Getränke zu zerreiben, bevor er in den Suppen- oder Kalteschalennapf gethan wird.

3) Daß der so genannte Jungferhonig besser schmecke, als der Honig aus alten Körben, ist eine bekannte Sache. Man kann aber allen Honig verbessern, ihm seinen eignen Honiggeschmack und Geruch benehmen, und dem Zucker nähern. Dieses geschieht also: Der Honig wird in einer breiten Pfanne über Kohlen ganz zerlassen und völlig

in

in Fluß gebracht. Aber braten muß er nicht, damit er nicht branstigt schmecke. Der fließende Honig wird vom Feuer genommen, und über die Pfanne eine in Wasser getauchte feuchte Serviette oder Tuch gedecket, worinn der warme Honig sich eindunstet. Dieses Verfahren muß man einigemal so lange wiederholen, bis der Honig seinen eignen Geruch und Geschmack verloren, und dem Zucker auf solche Weise genähert worden.

4) Die Honigkalteschale wird nur für eine gemeine Speise gehalten, aber sie muß doch auch in heißen Sommertagen, wie die Bierkalteschale, vielmals eine sehr willkommene Gastspeise seyn. Ich habe in meinen jüngern Jahren an die sechs, nicht weit aus einander wohnende, und in guter Vertraulichkeit lebende, Landgeistliche gekannt, die eine Lebensart aus dem siebzehenten Jahrhundert, in welchem sie gebohren, noch in dem unsrigen beybehielten. Unter andern war es auch diese, daß sie in ihren Häusern des Sonntags eine beständige, und wenig Zeit und Mühe machende, Mittags- und Abendspeise eingeführet hatten, um die Ihrigen desto weniger von dem öffentlichen und häuslichen Gottesdienste abzuhalten. Sie aßen nämlich des Mittags Erbsen und Fleisch, und des Abends Honigkalteschale. Und mir deucht, daß zu einer so harten Mittagsspeise diese Kalteschale recht harmonisch gewesen sey. Keiner starb unter einigen siebenzig Jahren. Und noch im vorigen Jahre starb ein Landgeistlicher über seinem achtzigsten Jahre, der ein Schwiegersohn des einen unter den vorigen sechsen war, und auch von seinem Schwiegervater des Sonntags die nämliche Art zu speisen angenommen, und bis an seinen Tod ununterbrochen fortgesetzet

hatte.

hatte. Dieser trank auch keinen Wein, sondern zu Zeiten nur Honigmeth. Er hat unter hiesigen Landgeistlichen einen noch an die zwanzig Jahre jüngern Schwager am Leben. Auch dieser hat diese Lebensart angenommen, und, gegenwärtig ein Mann von sechzig Jahren, scheint er mir auch weit über siebenzig Lebensjahre hinaus kommen zu können. Die Söhne des im vorigen Jahre verstorbenen achtzigjährigen Greises haben sich nicht an die Lebensart ihres Vaters binden wollen. Allein schon in dem dreyßigsten Jahre waren sie kränkliche Männer, und einige sind bereits gestorben.

7) Mostkalteschale.

Zur Mostkalteschale wird Semmel, nur in gröbliche Schnitten zertheilet, in die Schüssel gethan, Most aufgegossen, und wenn die Semmel darinn genugsam erweichet ist, auf den Tisch getragen.

1) Weil der Most süße an und für sich ist, so muß kein Zucker dazu kommen. Auch läßt man Zitronschale und andres Gewürze davon weg.

2) Diese Kalteschale kömmt nur des Abends auf den Tisch, und am besten, wenn Salzfische darauf folgen können. Denn der Most machet große Gährungen im Leibe, weshalb er mit unvertragsamen Speisen nicht verbunden werden muß.

3) In einigen Häusern wird der Most aufgekochet, um desto länger Kalteschale davon essen zu können. Doch schmecket der aufgekochte Most weniger angenehm. Der sehr liebliche Geschmack des Mostes soll uns aber nicht verführen, oft und viel davon zu essen oder zu trinken. Das Frauenzimmer kann sich vornehmlich dadurch gefährliche Zufälle zuziehen.

8) Erd-

8) Erdbeerkalteschale.

Man muß die Erdbeeren verlesen, sie in einen Durchschlag schütten, Wasser darüber gießen und solches wohl abtriefen lassen, worauf man sie in der Schüssel mit hinlänglichem Weine übergießt, welcher mit Zucker genugsam versüßet worden ist.

1) Wenn man das Wasser von den abgewaschenen Erdbeeren nicht recht rein hat abtriefen lassen, so schmecken sie im Weine sehr wässericht. Sogar bleibt ihnen ein übler Geschmack anhängend, wenn man ein nach Mohr oder Schlamm schmeckendes Wasser zu ihrer Abwaschung hat nehmen müssen.

2) Gemeiniglich nimmt man nur Landwein oder höchstens Franzwein zu den Erdbeeren, ohne ein Gewürz daran zu thun. Doch schütten einige etwas zerstoßenen Zimmt darunter.

3) Je frischer man die Erdbeeren haben kann, desto besser ist es. Denn wenn sie sehr reif, und etwas über die Zeit in einem Gefäße aufbewahret bleiben müssen, so zerfallen sie in Muß, welches der Kaltenschale nicht zur Zierde gereichet.

4) Die Gartenerdbeeren sind ungleich größer als die Wald- oder Felderdbeeren, aber sie schmecken darum eben nicht schlechter, als die erstern, denen sie im Geschmacke noch vorgezogen werden. Nur müssen sie wohl reif geworden seyn.

5) Diese Erdbeeren mit kalter süßer Milch zu essen, ist nicht sehr gebräuchlich, außer bey denen, die viel auf Milchspeise halten.

6) Die Erdbeerkalteschale mit Wein ist eine Gastspeise, die meistens des Abends, aber doch auch in heißen Tagen wohl des Mittags gegessen wird. Es ist nur Schade, daß man eine so angenehme als gesunde Speisefrucht nicht den ganzen Sommer

mer hindurch haben kann. Der Ritter Linne' aß sie einst so anhaltend oft und viel, daß er sich, wie er meldet, von allen künftigen Anfällen der Gicht, womit er geplaget gewesen, völlig befreyete.

7) Auch von den Brombeeren wird eine sehr angenehme Weinkalteschale bereitet. Wenn man sie recht schwarz und reif hat, so wird Wein mit Zucker und zerriebener Zitronschale, nachdem die Beeren verlesen und abgewaschen worden, darüber gegossen.

9) Himbeerkalteschale.

Auch die Himbeeren geben uns eine sehr angenehme Sommerkalteschale. Es wird nur Wein ohne alles Gewürz aufgegossen, damit der natürliche Himbeerengeschmack nicht unterdrücket werde. Nur muß der saure Landwein mit Zucker wohl versüßet seyn.

1) Die Himbeeren sind von den kurz zuvor gedachten Brombeeren wohl zu unterscheiden. Erstere pfleget man, wo sie im Felde nicht wildwachsend zu haben sind, auch wohl in großen Gärten zu cultiviren. Sie wachsen aber nur auf Sträuchern, die an der Erde hinkriechen, und im reifen Zustande ganz schwarz und glänzend sind. Dagegen die Himbeeren theils röthlicht, theils weiß sind. Die weißen Himbeeren sind geachteter als die rothen, und beyde wachsen auf Sträuchern, die nicht kriechen, sondern gerade in die Höhe gehen, und fast in den meisten Gärten unterhalten werden; weil sie eine sehr gesunde und wohlschmeckende Frucht sind.

2) Keine Speisefrucht hat mehr des Reinigens und Abwaschens nöthig, als die Himbeeren. Denn es hängen gemeiniglich Wanzen sowohl an den Blät-

Blättern als der Frucht, welche öfters von denen nur zu sehr geschmecket werden, welche im Garten die Himbeeren unbesehen von dem Strauche in den Mund stecken.

3) Diese Himbeerkalteschale ist auch eine Gastspeise, die des Abends, nach Beschaffenheit der Witterung, zur Abkühlung, auch wohl schon des Mittags, gegessen werden muß.

10) Heidelbeerkalteschale.

Wenn man die Heidelbeeren verlesen, gewaschen und das Wasser hat abtröpfeln lassen, so wird süße Milch aufgegossen, auch wohl Zucker übergestreuet.

1) Diese Heidelbeerkalteschale ist nur eine gemeine Speise, und wird nur des Abends gegessen.

2) Man pfleget auch wohl Wein über die Heidelbeeren zu gießen, der mit Zucker versüßet wird. Man muß aber nicht Pontak nehmen, weil diese Frucht und der gedachte Wein beysammen zu sehr stopfen, und einen harten Leib machen könnten.

11) Milchkalteschale.

Die süße Milch von Kühen wird auch zu Kalteschalen angewendet, und die gemeine Art, sie zu bereiten, ist: daß man Semmel gröblich zerbrocket, die Milch aufgießt, und wenn die Semmel nun weich genug ist, sie verspeiset.

1) Einige wollen die Milch nicht roh essen, sondern lassen sie sieden, und wieder kalt werden. Es ist diese Milchkalteschale aber nur eine gemeine Speise auf dem Lande, die Kindern vornehmlich zur Abendmahlzeit gegeben wird.

2) Verbesserter ist sie, wenn die aufgesottene und wieder erkaltete Milch mit eingeriebener Zitron-

schale

schale und Zucker gewürzet, und beym Anrichten mit klein gestoßenem Zimmt überstreuet wird.

3) Wenn man aber die gesottene Milch mit einigen Eyerdottern abrühret, solche auch nach dem Erkalten mit vorgedachten Gewürzen, gleich der vorhergehenden verschönert, so wird eine geachtete Gastspeise des Abends daraus.

4) Die Ziegenmilch wird wegen ihres besonders strengen Geschmacks weniger geachtet. Sie wird aber wie die Kuhmilch zur Kalteschale behandelt.

5) Die Schafmilchkalteschale aber wird höher, als eine gemeine Kuhmilchkalteschale gehalten. Man läßt sie so natürlich wie sie ist, ohne sie, wie die Kuhmilch, vorgedachtermaßen zu verändern oder zu verbessern. Es wird nur Semmel oder Zwieback, der kein Gewürz als z. E. Anis enthalten soll, eingebrocket, um den natürlichen Schafmilchgeschmack zu behalten. Einigen ist die Semmel zu weichlich schmeckend in der Schafmilch, daher sie geriebenes Brod, und lieber grobes schwarzes, als weißes erwählen. Es muß aber dieses zerriebene Brod nicht lange in der Milch liegen, damit es nicht erweiche, sondern noch einen körnichten Geschmack habe. Diesen letztern nun nicht durch eine etwanige Verzögerung der Mahlzeit zu verlieren, lassen Viele das geriebene Brod nicht in die Milch, sondern auf einer besondern Aßiette trocken auf den Tisch bringen, und streuen es erst ein, wenn die Milch bey Tische auf die Teller gegeben wird.

12) Mandelmilch.

Nimm zwey Theile süße, und einen Theil bittre Mandeln, laß sie im Wasser so lange sieden, bis sie die

die Haut fahren lassen. Stoß oder reibe die abgehäuteten Mandeln zu einem Brey, rühre sie unter siedende süße Kuhmilch, zu welcher noch Zucker gethan wird, gieß sie, wenn noch zuvor Eyerdotter angequerlet worden, in die Suppenschüssel, welche nun auf einen Dreyfuß über Kohlen gesetzet wird, daß die Milch, ohne darinn zu rühren, allmählig von der Kohlenwärme gestehen und steif werden müsse. Man läßt die Milch hierauf in dem Keller kalt werden, überstreut sie mit klein gestoßenem Zimmt, und ißt sie des Abends, statt einer Kaltenschale.

1) Wenn diese Mandelmilch noch besser schmecken soll, so kann man, wenn sie mit Eyerdottern abgerühret wird, auch noch Zitronschale anreiben, und nachdem sie in der Schüssel gestanden hat, Zitronsaft oben auftröpfeln. Das Verhältniß der Milch und ihrer Zuthaten kann dieses seyn: daß man zu einem Quart, oder einer Kanne süßer Milch, süße Mandeln für zwey Groschen, bittre Mandeln für einen Groschen, sechzehn Eyerdotter, eine ganze Zitrone aber, zum Abreiben ihrer Schale, und zuletzt zum Auspressen des aufzutröpfelnden Saftes auf die gestandene Oberfläche der Milch in der Schüssel nehme.

2) Diese sehr kühlende Mandelmilch ist eine sehr geachtete Gastspeise, man thut aber aus diätetischen Gründen, die bald sollen angezeigt werden, wohl, daß man die bittern Mandeln davon lasse, so sehr auch der Geschmack dieser Milch davon herunter gesetzet werden sollte.

3) Eine andre Art **Mandelmilch**, wozu aber keine Kuh- oder andrer Thiere Milch kömmt, ist folgende. Nimm sechs Loth Mandeln, und zwey Loth Gurken- oder Melonensamen. Stoß, oder welches bequemer ist, reibe sie in einem steinernen

Reibeasch oder Satte, mische ein Loth Zucker darunter, gieße nach und nach, während des Reibens, ein Viertelmaas Wasser daran; denn seihe es durch ein leinenes Tuch. Den Ueberrest zerreibe von neuem mit einem Viertelmaas Wasser, und wiederhole solches, bis ein ganzes Maas verbrauchet worden. Dr. Zückert hat diese Mandelmilch, in seinem medicinischen Tischbuche, zu einem Kühltranke angegeben; man hat sie aber in vielen Häusern zu einer Kaltenschale eingeführet, da man zerriebene Zitronschale untermenget, Semmel einbrocket, und zerstoßenen Zimmt beym Anrichten oben aufstreuet. Man hat hieran eine Kühlspeise an heißen Tagen. Für Kranke, bey denen eine Vermehrung der Hitze zu besorgen ist, kann man die Zitronschale weglassen, und statt derselben Pomeranzenblüthwasser, oder, da dieses nicht gleich auf dem Lande zu finden ist, Rosenwasser hinzuthun.

13) Persicomilch.

Zu dieser Milch nimmt man süße Kuhmilch, die mit Pfirsichblättern gesotten, und nachdem sie wieder heraus genommen, mit Eyerdottern abgerühret, mit Zucker versüßet, und zum Erkalten in einem Keller, oder einer kühlen Kammer hingesetzet, und ohne allen Zusatz einiges Gewürzes gelassen wird; weil die Pfirsichblätter den einzigen Geschmack in dieser Milch voraus haben sollen. Doch streuen einige noch etwas zerstoßenen Zimmt obenher.

1) Diese wohlschmeckende Milch ist eine Gastspeise, und wird des Abends gegessen.

2) Man bedienet sich auch der Blätter von Lorbeerkirschen auf gleiche Art zu einer Milchkaltenschale, die aber manchen tödlich gewesen ist.

3) Es ist sicherer, auch die Persicomilch wegzulassen, so angenehm schmeckend sie auch ist. In dem vierten Bande des neuen Schauplatzes der Natur liest man folgendes. Man soll der mit den Lorbeerkirschen abgekochten Milch nicht trauen. Das Gift liegt daselbst verdecket, und die Milch hindert dessen Wirkung. Wir behaupten dieses nicht nur, weil schon Dr. Vater ein dergleichen Beyspiel angeführet, sondern auch, da wir einen andern noch merkwürdigern Fall selbst erfahren, wobey ein Fräulein von dem Genusse einer Milch, worinnen Blätter von Pfirsichbäumen abgekochet worden, mancherley Zufälle bekommen hatte, und in drey Tagen verstorben war. Die Pfirsichblätter geben der Milch einen ähnlichen, den bittern Mandeln gleichen Geschmack, und wir werden an seinem Orte bemerken, wie die bittern Mandeln verdächtig sind: daher vielleicht mit Gewißheit zu schließen, daß alles, was dem Geschmacke nach den bittern Mandeln gleicht, auch gleiche Wirkung äußere. Man hat auch, statt der Kerne von Pfirsichen, diese Blätter zur Verfertigung des Pfirsichbrandteweins, oder statt der Kirschkerne, zu der Bereitung des schwarzen Kirschwassers angewendet, davon aber gewiß gleiche Folgen zu befürchten sind.

14) Fliedermilch, Hollundermilch.

Flieder- oder Hollunderblüthe wird in einem Tüchlein gebunden, mit süßer Kuhmilch gekochet, Eyerdotter angequerlet, und nach dem Erkalten aufgegeben oder gegessen.

1) Wenn in der Fliedermilch Semmelbrocken gegessen werden sollen, so werden weniger Eyerdotter angequerlet.

2) Man muß Zucker anthun, wenn das Süße beliebet wird.

3) Soll diese Milch nicht durchschlagen, so müssen geröstete Semmelscheiben eingeleget werden. Sie wird des Abends auch als eine Gastspeise kalt gegessen.

15) Eyerzitronade.

Nachdem man einen geräumigen Topf genommen, so schlägt man von zwölf Eyern das Weiße und Gelbe wohl klein, gießt ein halbes Quart Landwein hinzu, und schlägt es am Feuer mit einer steifen Ruthe beständig unter einander. Die hinzu zu thuenden Gewürze sind: Zucker, so viel als nöthig ist, den Wein süße zu machen; Cardemom, und von dreyen Zitronen das abgeriebene Gelbe der Schale. Wenn diese Eyerzitronade in den Suppennapf gegossen wird, so läßt man sie erkalten. Soll sie nun aufgetragen werden, so wird der Saft der drey abgeriebenen Zitronen ausgepresset, in dem Napfe untergerühret, und die Eyerzitronade zuletzt noch mit klein gestoßenem Zimmt überstreuet.

1) Einige pressen den Saft der Zitronen schon unter den Wein, wenn die andern Gewürze hinzugethan werden; allein man versiehet es öfters damit, daß die Zitronensäure ein Gerinnen oder Verkäsen der Eyer zuwege bringt.

2) Wenn der Zitronensaft zu der erkalteten Eyerzitronade erst hinzugefüget wird, so muß man kosten, ob auch die Zitronensäure nicht noch mehr Zucker erfordre, und wenn dieses ist, noch fein zerstoßenen Zucker dazu rühren, wenn auf dem Tische nicht eine eigene Streubüchse mit Zucker gehal-

gehalten wird, um noch nach Belieben die Teller bey Tische mit Zucker zu überstreuen.

3) Diese Eyerzitronade ist eine Gastspeise. Und da sie kalt auf den Tisch kömmt, so wird sie des Abends statt einer sehr kühlenden Kalteschale gegessen.

Drittes Kapitel.

Vorkosten.

In den meisten Provinzen Niederdeutschlands wird der Mittelmann selten eine Mittagsmahlzeit vorbey gehen lassen, ohne zugleich eine Vorkost, oder Gemüse auf dem Tische zu haben. Sie sind daher, sonderlich die grünen Gartengewächse, in solcher Achtung, daß man die allermeisten, nur wenige ausgenommen, für Gastspeisen ansehen muß. Sagen doch die meisten unter uns, sie werden nicht satt, wenn sie allein sich von Fleischspeisen nähren sollen, oder es habe ihnen die Mittagsmahlzeit nicht recht geschmecket, wenn es an der Vorkost gefehlet hat. Und zur Wahl dieses guten Geschmackes, und auch der Gesundheit, geben uns unsre Felder und Gärten Vorkosten genug, um uns völlig zu begnügen.

Da aber die Vorkosten in der Küche des Mittelmannes, entweder für sich allein, oder mit Fleischspeisen zugleich gekochet werden: so wird hier zuerst gewiesen, wie sie für sich allein gekochet, und in einer eigenen besondern Schüssel aufgetragen werden. In dem Kapitel von Fleischspeisen aber wird man anzeigen, wie die Vorkosten auch mit Fleisch zugleich gekochet, und zugleich, in einer und eben derselben Schüssel, zu Tische kommen.

1) Erbsen.

Die Erbsen sind entweder Felderbsen, oder Stabelerbsen (Gartenerbsen). Es ist schon oben gesaget worden, daß in einigen Häusern die Erbsen entweder vor dem Kochen, um ihnen ihre blähende Eigenschaft zu benehmen, eingewässert werden, und das Wasser ein- und das andremal abgegossen, oder ohne Einwässern das erste Wasser von den angekochten Erbsen abgegossen werde. Sind sie weich genug gekochet, so werden sie, wie bey der Gesindeküche schon gesaget ist, klein gebrochen, gesalzen, und in einer besondern Schüssel aufgegeben.

1) Wenn die Felderbsen dickhülsicht sind, so schlägt man sie durch. Man setzet die Schüssel, in welcher die Erbsen sollen aufgetragen werden, auf einen eisernen Triangel über Kohlen, leget gebrochene Erbsen kellenweise in den Durchschlag, treibt sie mit der Kelle durch, gießt auch, um dieses Geschäffte zu erleichtern, Erbsbrühe, oder andre ungesalzene und vom Fette befreyete Rindfleischbrühe zu den Erbsen im Durchschlage hinzu, nimmt die Hülsen aus dem Durchschlage heraus, so oft neue zum Durchtreiben hineingethan werden, und fähret damit fort, bis die Schüssel voll ist. Man muß sich nach der Landesgewohnheit richten, ob die Erbsen mehr dicke als dünne in der Schüssel auf den Tisch kommen sollen. Wenn die Felderbsen um ihrer dicken Hülsen willen durchzuschlagen sind: so schmecken sie schlechter als diejenigen, die wegen ihrer feinen Hülsen das Durchschlagen nicht erfordern. Und diese letztern werden den Stabelerbsen so gar vorgezogen; als welche ihrer dicken Hülsen halber jederzeit durchgeschlagen werden müssen. Auch schmecken diese

Stabelerbsen süßer als die Felderbsen; daher man es mit dem Salze wohl treffen muß, damit ihr süßlichter Geschmack nicht widerlich werde. Das Durchschlagen der Erbsen aber machet, daß sie sehr erkalten; daher die Schüssel über gelinden Kohlen stehen muß, bey welchen sie eben nicht zum Sieden kommen.

2) Man muß keine angebrannten Erbsen auf den Tisch bringen, weil theils nichts schlechter schmecket, theils auch schwachen Gedärmen eine Kolik damit zugezogen wird.

3) Wenn die Erbsen nach Landesgewohnheit etwas dünne sind, so werden sie mit einer fetten Brühe übergossen; oder wenn sie steif sind, Grüblein mit dem Löffel ringsherum eingedrücket, und mit fetter Brühe voll gefüllet. Mitten in der Schüssel aber ist das größte Loch oder Grube, um beym Vorlegen daraus nach Erfordern noch Brühe nehmen zu können, wenn die kleinern bereits erschöpfet sind.

4) Fette Brühe über den Erbsen wird von Rind- und Schweinefleische genommen, wenn es nämlich nicht mit solchen Gartengewächsen gekochet worden, die mit den Erbsen nicht schmecken würden. Z. E. Brühe von Rindfleisch, welches mit weißem Kohl gekochet worden, paßte nicht dazu. Nur allein mit grüner Petersilie gekochtes Rindfleisch, auch mit Petersilienwurzeln, würde eine sich reimende Brühe abgeben. Wenn Schöpsenfleisch, auch Gänse- oder Entenfleisch mit Zwiebeln oder Bollen gekochet worden, so ist die Brühe in solchen Häusern über die Erbsen auch gut, in denen die Zwiebeln gern und stark gegessen werden.

5) Ist keine gute Fleischbrühe vorhanden, so wird braungebratene Butter über die Erbsen gegossen. Einige zerlassen nur diese Butter zu solchem Zweck; allein Viele können diesen Geschmack, als einen ihnen zu rohen, nicht leiden. Angenehmer schmecket die Butter, wenn zuletzt in die Butter, die aber vom Feuer weggenommen seyn muß, Petersilie in ziemlicher Menge eingeschärbet wird. Andere ziehen in Würfel zerschnittenen ausgebratenen Speck der Butter vor; es muß aber der Speck nicht gelb oder galstricht seyn. Sehr vielen gefallen unter dem Specke noch Zwiebeln. Sie verursachen aber manchen Nachwehen, durch ein höchst unangenehmes Aufstoßen. Weniger aber wird dieser mit Bollen gebratene Speck über den Erbsen ungedeihlich, wenn erstere zuletzt erst an den Speck kommen, nachdem sie vorher im Wasser abgesotten, und durch dieses Sieden zwar ihren scharfen Geschmack verloren haben, aber nun doch dem Magen besser bekommen.

6) Mit diesen Erbsen ißt man Rindfleisch, frisches, geräuchertes und gepökeltes. Schweinefleisch eben so. Schöpsenfleisch, wenn es frisch ist, mit Zwiebeln gekochtes, auch geräuchertes und gepökeltes. Gänse- und Entenfleisch, mit Zwiebeln gekochtes, auch Gänsefleisch aus dem Pökel. Carbonade von Schwein- und Schöpsenfleisch machen die Erbsen zu einer Gastspeise, wenn sie damit garniret, oder beleget werden. Eben so ist es mit frischer Bratwurst, geräuchertem Schweineschinken, rohem oder gekochtem, welcher letztere entweder kalt oder warm dazu aufgesetzet wird. Auch wird Knackwurst und geräucherte so genannte Spickgans dazu gegessen. Zur Gastspeise aber müssen Schinken und Gänse ganz auf den Tisch

Tisch kommen. Wenn nur in Schnitten gebratene oder auch rohe Schinkenschnitte, Ueberbleibsel eines kalten Schweinebratens, frische oder geräucherte Leber- und Blutwürste, neben den Erbsen auf den Tisch kommen, so hat man nur ein gemeines Essen, so gerne auch sonst die Erbsen in Niederdeutschland gegessen werden.

2) Linsen.

Die Linsen müssen besonders auserlesen, und von allen kleinen, gemeiniglich darunter mitwachsenden Sämereyen, auch allen schwärzlichten Linsenkörnern befreyet seyn. Den besten Geschmack bereitet man ihnen mit Brühe von frischem Rindfleische. Man kochet sie zwar auch, in Ermangelung solcher Rindfleischbrühe, mit Butter; aber die erstere Bereitungsart ist vorzüglicher. Man kochet die Linsen halb gahr, und wenn das Wasser zur Hälfte fast eingekochet ist, gießt man Rindfleischbrühe dazu. Fehlet es aber, wie vorgedacht, an solcher Brühe, so leget man zuletzt Butter an, und gießt kochendes Wasser dazu. Wenn die Linsen eben vom Feuer weggerücket werden sollen, wird noch Petersilie angeschärbet, ein wenig angesotten, und über dieselben in der Schüssel Muskatennuß gerieben.

1) Niemals werden die Linsen, gleich den Erbsen, gebrochen, sondern ganz gelassen. Man muß auch nicht eine allzulange Brühe, sondern eine etwas semische daran haben; und sie daher so lange kochen, bis sie so sey. Dieserhalb muß man sich gleich Anfangs mit den Linsen darnach richten, daß ihrer nicht zu wenig genommen werden. Denn obzwar die Linsen mit Löffeln gegessen werden, so müssen sie doch nicht einzeln umher wie in einer Suppe schwimmen, wodurch der sogenann-

genannte nackende Geschmack derselben entsteht. Es ist besser zu dicke als zu dünne.

2) Wenn die Linsen nicht weich kochen wollen, so sind sie ein elendes Essen, welches von dem Tische des Mittelmannes zu verweisen ist. Gemeiniglich sind dieses die Linsen von der kleinen Art. Man muß daher auf die große weiße Art allein halten, die man wegen ihrer Größe gemeiniglich Pfenninglinsen nennt.

3) In einigen Häusern pfleget man auch wohl bey Tische noch Weinessig unter die Linsen, die etwas dicke gekochet seyn müssen, zu gießen; weswegen man ein Glas mit Weinessig herumgiebt, um nach Belieben davon auf den Teller zu gießen, weil nicht allen der säuerliche Geschmack der Linsen anstehen will.

4) Die Linsen sind keine Gastspeise; man ißt sie nur, wenn man alleine mit seiner Familie speiset. Es wird aber daneben frisches Rindfleisch, auch geräuchertes und gepökeltes Rind- und Schweinefleisch, Wurst, Schinken und Eyerkuchen dazu gegessen. Das geräucherte und gepökelte Rind- und Schweinefleisch, auch Schinken, können kalt oder warm seyn. Hat man vom vorigen Tage simpel gekochtes frisches Rindfleisch erübriget, so kann es in die Linsen kurz vor dem Anrichten hineingeleget und warm mit den Linsen gegessen werden. Ein Stück von gekochtem kalten geräucherten Schinken behandelt man eben so, wenn man will. Geräucherte Leber- und Blutwürste aber muß man auf dem Roste braten, und für sich allein daneben aufsetzen.

3) Boh-

3) Bohnen, weiße getrocknete.

Die weißen trocknen Bohnen werden wie die Erbsen gahr gekochet, eben so gebrochen, auch die nämlichen Brühen, wie über die Erbsen, in Grübchen überher gegossen.

1) Die Bohnen sind selten so dickhülsicht wie die Erbsen, daß sie des Durchtreibens durch einen Durchschlag bedürfen sollten. Sie sind in geringerer Achtung als die Erbsen, und daher immer nur eine gemeine Kost. Man ißt eben die Fleischarten dazu, die unter den Erbsen Nr. 1. benannt worden.

2) Eine bessere Bereitungsart der Bohnen ist diese. Wenn die Bohnen einen Sud gethan haben, wird die Haut abgeschälet oder abgezogen, die Bohnen aber röstet man hierauf etwas in einem Tiegel mit Butter. Dann wird noch gute Rindfleischbrühe mit etwas geriebener Semmel und Muskatenblumen zugethan, die Brühe etwas semisch eingekochet, und die Bohnen aufgetragen. Einige gießen sich auch noch bey Tische etwas Weinessig auf den Teller dazu.

3) Eine noch andre Bereitungsart der Bohnen ist folgende. Man läßt sie völlig in Wasser gahr kochen, ohne ihnen, nach der vorigen Art, die Haut abzuziehen. Ist nun das Wasser abgegossen, so muß man sie mit einem Stücke frischer Butter, klein geschnittener Petersilie und Pfeffer, auch etwas Rindfleischbrühe, oder süßer Sahne oder Rohm, stofen, oder schmoren, oder prägeln, wie man es so verschiedentlich zu nennen pfleget. Diese beyde letztere Bereitungsarten der Bohnen können zur Noth in manchen Häusern noch eine Gastspeise werden.

4) Er-

4) Ertüffeln.

Wenn die Ertüffeln sauber abgeschälet worden, so muß man sie in dünne Scheiben schneiden, mit Brühe von frischem Rindfleische weich kochen, und zuletzt viel Petersilie fein zerschnitten hinzuthun, beym Anrichten aber den Rand der Schüssel mit geriebener Semmel überstreuen.

1) Die Ertüffeln müssen, mit einer etwas kurz eingekochten Brühe, auf den Tisch kommen. Fehlet es an Rindfleischbrühe, so wird nur allein Butter angethan. Doch schmecket die Rindfleischbrühe kräftiger.

2) Ertüffeln können unter keinerley Umständen eine Gastspeise werden, und man ißt außer den bey den Erbsen gedachten Fleischspeisen auch Eyerkuchen des Mittags dazu.

3) Noch werden die Ertüffeln aus bloßem Wasser gekochet, und wie die Erbsen gebrochen in der Schüssel dergestalt aufgegeben, daß man, wie eben so mit gebrochenen Erbsen geschieht, Grübgen eindrücke, und die nämlichen fetten Brühen vom Fleische, Butter oder gebratenen Speck dareingießt.

5) Heidegrütze, Buchwaizengrütze.

Diese Grütze wird entweder mit oder ohne Milch gekochet. Kochet man sie mit Milch, so setzet man einen Kessel auf, in welchem etwas Wasser siedet. Die vorhin mit kaltem Wasser angerührte Grütze wird in das siedende Wasser des Kessels hineingethan, und so bald sie etwas aufgekochet, gießt man süße Milch hinzu, und rühret die Grütze beständig im Kessel mit der Kelle, um das Anbrennen derselben zu verhindern.

hindern. Wenn sie meist gahr ist, wird noch Butter angelegt, und die Grütze aufgegeben, ohne daß Zucker oder Zimmt oben aufgestreut werde.

1) Diese Grütze wird mit Eyerkuchen, Setzeyern, Schinken, Knackwurst, Räucher- und Pökelflei-sche, warmem und kaltem gegessen. Ob sie schon mit Löffeln gegessen werden kann, so muß sie doch gemeiniglich mehr steif als flüßig seyn. Denn letztern Falls müßte sie als eine Grützsuppe ange-sehen werden.

2) Zur Veränderung, oder wenn man Milchspeisen nicht wohl vertragen kann, wird auch steife Grütze ohne Milch gekochet. Daher leget man nicht nur Butter an die mit Wasser allein kochende Grütze, sondern es wird noch überdem auf die in die Schüssel ausgegossene Grütze, auch Butter, die in einer Pfanne oder Tiegel gelblicht gebra-ten worden, überher gegossen, daß die ganze Oberfläche damit bedecket sey. Man hat an die-ser so bereiteten Grütze eine leichte und gesunde Speise.

3) Es ist die Buchwaizengrütze überall nur eine ge-meine Kost, daneben auch, außer obgedachten Fleischspeisen, in manchen Gegenden Hering und Bratfische aufgesetzet werden.

6) Hirse.

Es wird die Hirse zuerst mit Wasser in einem Kessel angekochet, hierauf das Wasser abgeseihet, süße Milch angegossen, das Anbrennen zu verhindern fleißig mit der Kelle gerühret, und zuletzt gleich vor dem Ab-nehmen vom Feuer noch Rosenwasser hinzugegossen.

1) Die Hirse ist in vielen Häusern, besonders in Gegenden, wo sie stark gebauet wird, nur ge-

meine

meine Vorkost, und man ißt daneben alle diejenigen Speisen, deren vorhin bey der Heidegrütze gedacht ist.

a) Wenn die Hirse in der Schüssel mit einer Haut bestanden, so wird klein gestoßener Zimmt und Zucker dicke obenher gestreuet.

7) Reis.

Der Reis, als eine Vorkost für sich allein, wird eben, wie die Hirse, gekochet und angerichtet. Er wird nur für eine Mittelspeise gehalten, und wird entweder als ein Beyessen allein, oder auch zu Anfange der Mahlzeit mit denen bey der Heidegrütze gedachten Speisen gegessen. In vielen Häusern kömmt der Reis mit Milch erst neben dem Braten auf den Tisch.

8) Schwaden.

Die Art, Schwaden zu kochen, ist mit der Hirse auch einerley. Die Mittagsmahlzeit wird gemeiniglich damit angefangen. Weder Hirse noch Reis sind so wohlschmeckend und geachtet, als Schwaden. Man hat daher an dieser Vorkost allemal eine Gastspeise.

9) Grüne Erbsen.

So bald die Erbsen in ihren Schoten ihre mittlere Größe erreichet haben, so werden sie nicht nur als das Neue vom Jahre, sondern auch, so lange man sie im Sommer haben kann, zu Tische gebracht. Man nimmt sie aus ihren Schoten heraus, wirft sie in einen irdenen Tiegel, (in einer eisernen Pfanne verlieren sie leicht etwas von ihrer Farbe,) thut ein Stück ungesalzene Butter daran, leget einen Deckel über den Tiegel,

Tiegel, auch wohl ein Bündlein Petersilie, welches zuletzt wieder davon genommen wird. Wenn die Erbsen über gelindem Kohlfeuer gahr geschwitzet, und zuweilen umgeschüttelt worden, sieht man nach, weil zuerst kein Wasser daran gekommen, ob der aus den Erbsen ausgekochte Saft noch lang genug sey. Findet man keinen mehr, welches an der klar allein aufstehenden Butter zu merken ist, so thut man ein Paar Löffel Wasser dazu, und, um die Brühe semisch zu haben, noch etwas in feinem Kraftmehle umgerührte Butter, nebst wenigem Salze, denn zu vieles Salz ertödtet den natürlichen Geschmack der Erbsen. Zucker hingegen vertragen sie recht wohl, wenn man anders das Süße liebt.

1) Diese junge grüne Erbsen werden in einer Assiette oder Schüsselchen zu dem Braten oder Bratfischen aufgesetzet. Die grünen Garten- oder Stabelerbsen sind bessern Geschmacks als die Felderbsen.

2) Diese junge Erbsen sind eine sehr geachtete Gastspeise, zumal wenn sie noch selten zu haben sind.

10) Mohrrüben, Karotten.

Die Mohrrüben kommen entweder, als das Neue vom Jahre, sehr klein und jung auf den Tisch des Mittelmannes, oder sie werden auch, wenn sie groß und ausgewachsen sind, noch gekochet und gegessen. Wenn sie noch ganz jung, und das Neue vom Jahre sind, so muß man sie, wie die jungen grünen Erbsen, in einem Tiegel stofen oder schmoren. Sie brauchen aber längere Zeit als die Erbsen zum Gahrwerden; und es muß gleich zu Anfange etwas Wasser, nebst der Butter, in den Tiegel kommen. Hat man Brühe von frischem Fleische, so ist es desto besser. Das Gewürze

daran

daran aber sind klein gestoßene Muskatenblumen oder Nüsse. Man ißt diese junge Mohrrüben als eine Gastspeise zu allerley Fleische, nur nicht zum Braten.

1) Wenn die Mohrrüben bereits groß, alt und erwachsen sind, so werden sie als die gesündeste Wurzel unter allen Rüben, doch auch im Sommer und im Winter in vielen Häusern noch gern gegessen. Werden die vorhin erwähnten jungen Rüben ganz und unzerspalten gelassen, so werden hergegen die dicken und mehr ausgewachsenen gespalten, und zwar in so viel Theile als es nöthig ist, um sie so fein und klein hiernach schneiden zu können, daß sie recht weich und desto wohlschmeckender werden. Man setzet sie in einem Kessel kalten Wassers aufs Feuer, würzet sie zuletzt mit klein geschnittenen Zwiebeln und Butter, thut auch etwas in Wasser zerrührtes feines Mehl daran, um eine semische Brühe zu haben, und bestreuet den Rand der Schüssel mit zerriebener Semmel.

2) Diese alten Mohrrüben sind eine gemeine Speise; man ißt sie mit Eyerkuchen, Hering, Schinken, Würsten, Rind- und Schöpsenfleische, auch mit Schweinefleische und Carbonade von diesen nur gedachten Fleischarten.

11) Grüne Erbsen und Mohrrüben.

Dieses sehr geachtete Essen verstattet, die Mohrrüben auch schon von einer Mittelgröße noch zu nehmen, wenn man sie nicht mehr jünger oder kleiner haben kann. Die Mohrrüben läßt man zuerst in einem Kessel ankochen, worauf die ausgepahlten jungen Erbsen hinzukommen. Das letzlich anzuthuende Gewürze ist,

ist, fein zerschnittene Petersilie, auch eine Zwiebel, die ebenfalls fein zerschnitten werden muß, und frische rein schmeckende Butter.

1) Wenn die Mohrrüben noch sehr jung oder klein sind, so läßt man sie ganz obbesagter maßen. Sind sie etwas stärker, als diejenigen, mit denen das Neue vom Jahre angefangen wird, so werden sie in der Mitte zerspalten, und denn in ihrer Länge gelassen, oder diese Länge noch queer durchgeschnitten. Sind die Rüben schon zu einer mehrern Größe, so schneidet man sie in so kleine Stücke, daß sie bald durchkochen können. Und damit die Brühe semisch werde, muß man fein Mehl in Wasser gerühret noch mit dazu ankochen lassen.

2) Dieses Gericht ist eine Gastspeise, die mit Würsten, Spickgänsen, Schinken, Carbonade, auch Tauben- und Hühnerbraten verzehret wird. Man muß sorgen, daß alle Monate, den Sommer hindurch, junge Erbsen im Garten seyn; weil Erbsen und Mohrrüben die angenehmste Vorkost sind, die alle Wochen ein- oder mehrmal gern gegessen wird. Wenn die Mohrrüben zu dicke sind, so nimmt der gute Geschmack dieses Essens ab. Man kann daher auch noch späte Mohrrüben säen, die mit den jungen Erbsen im rechten Verhältnisse sind. In den meisten Häusern pfleget man auch Erbsen und Mohrrüben in der Küche zu versüßen. Der Rand der Schüssel wird mit klein geriebener Semmel bestreuet.

12) Mohrrüben und Saubohnen.

So bald die Saubohnen nur ihre Mittelgröße erreichet haben, so sind sie schon brauchbar. Einige lassen sie auch in ihrer dicken Haut, wenn sie schon zu ihrer

Größe gekommen sind. Allein da diese Haut sehr dicke und unverdaulich ist, so soll man sie lieber herunter ziehen, und die Bohnen ohne dieselbe kochen. Es müssen aber die Saubohnen für sich allein in einem eignen Topfe mit Wasser gekochet, und von ihrem zu strengen Geschmacke befreyet werden. Sind nun die Saubohnen auf besagte Weise angekochet, so nimmt man sie aus ihrem Wasser heraus, thut sie zu den kochenden Rüben in den Kessel hinzu, die zuletzt mit Butter, klein geschnittener Petersilie, auch einer gleichfalls fein zerschnittenen Zwiebel gewürzet werden. Auch kömmt sodann noch geriebene Semmel hinzu, die man deshalb nicht eher anschüttet, damit die Brühe im Kessel nicht anbrenne.

1) Man nennt dieses Gerichte ein Westphälisches, weil es in Westphalen sehr gebräuchlich ist.

2) Auch hier zu Lande hat dieses Essen seine Liebhaber; man muß aber seine Gäste kennen, ob sie auch die Saubohnen essen, um eine Gastspeise daraus zu machen.

3) Gemeiniglich wird diese Kost nur mit Knackwurst oder Schinken, und letzterer meist ungekochet, oder roh, mit Pfeffer und Salz gegessen.

13) Grüne Schnittbohnen.

Ziehet den jungen Bohnen, in welchen noch keine Körner befindlich sind, auf beyden Seiten die Fasern ab, schneidet sie fein, und thut sie in einen Kessel kochenden Wassers, würzet sie zuletzt mit Butter, Petersilie und Pfefferkraut, beydes klein zerschnitten; und damit die Brühe semisch werde, so zerrühret fein Waizenmehl in Wasser, und vereiniget es mit der Brühe im Kessel.

1) Ehe

1) Ehe noch die Bohnen in das kochende Wasser geschüttet werden, muß Salz eingeleget gewesen seyn, damit ihre grüne Farbe nicht verschieße. Ist der Kessel roth oder von Kupfer, so werden die Bohnen schwarzbraun kochen. Es soll daher ein messingener Kessel zu den Bohnen genommen werden.

2) Ohne Pfefferkraut koche man nie die Schnittbohnen. Ihr einzig bester Geschmack kömmt lediglich auf dieses Gewürzkraut an. Hat man Brühe von frischem Rindfleische, so kann sie auch zu diesen Bohnen angewendet werden. Auch kochet man die Schnittbohnen mit Milch; es hat aber diese Bereitungsart keinen allgemeinen Beyfall.

3) Man muß die Schnittbohnen nicht in einer zu langen Brühe lassen, damit sie nicht, wie man saget, zu nackend schmecken.

4) Die Schnittbohnen sind eine Gastspeise. Man bestreuet ihre Schüssel auf dem Rande mit zeriebener Semmel. Auch garniret man den Rand der Schüssel mit Carbonade von Rind-, Schöpsen- und Schweinefleisch, auch kleinen Bratwürsten, oder so genannten Saucischen. Sonst wird frisches Rindfleisch, auch geräuchertes und gepökeltes, Knackwurst, Schinken, Bratfisch, gebratene Tauben und junge Hühner ebenfalls dazu gegessen.

14) Grüne Brechbohnen, Schweizerbohnen.

In unsern Gärten bauen wir eine Art Bohnen, die zwar Bast oder Fasern auch an den Schoten haben, aber mürber als die andern Arten sind. Man nennt sie Schweizerbohnen; Brechbohnen aber

 darum,

darum, daß man sie nicht schneiden, sondern die Schote nur in zwey bis vier Theile zerbrechen darf. Die Kerne in der Schote können schon ihre völlige Größe haben, und sie schmecken doch immer noch gut. Sie müssen wie die Schnittbohnen gekochet werden.

1) Diese Brechbohnen sind eines der bereitesten Essen; und man hat schon bey der Gesindeküche gesaget, daß sie alle Empfehlung zur Gesindekost verdienen, und in guten Ländern noch sollten eingeführet werden, wo sie noch nicht bekannt sind.

2) Es werden diese Brechbohnen bis in den späten Herbst hinein gegessen, alsdenn aber fallen sie ziemlich süß. Ein geringer Nachtfrost kann sie verderben. Um dieses zu verhüten, pfleget man, wenn man des Tages spüret, daß Nachtfrost einfallen könne, die Bohnenranken mit ihren Stangen aufzuziehen, sie auf Haufen zu legen, und mit Reisern oder dünnem Strohe zu verdecken. Auf diese Weise kann man sie noch einige Wochen hindurch erhalten.

3) Diese Brechbohnen kann man nur als eine Mittelspeise ansehen. Eyerkuchen, Rindfleisch, Hammelfleisch, Enten- und Gänsefleisch werden dazu gegeben. Auch schmecket außer der Rindfleischbrühe auch Hammelfleischbrühe sehr wohl an derselben.

15) Pastinacken.

Wenn die Pastinacken, die so klein als die Mohrrüben eben nicht zerschnitten werden dürfen, mit kaltem Wasser in einem Kessel aufgesetzet, und zuletzt mi Butter und Thymian gewürzet worden: so sieht man nach, ob von den Wurzeln sich etwas abgekochet hat, wovon die Brühe hat semisch werden können. Findet

es sich, daß die Brühe noch klar und zu dünne geblieben ist, so muß man sie mittelst angeschütteter zerriebebener Semmel semisch machen. Hat man Brühe von frischem Rindsfleische, Hühnern oder Tauben stehen, so giebt sie diesem Wurzelgewächse einen guten Geschmack, wenn es damit ist gekochet worden.

1) Die Pastinacken werden vor Michael am liebsten gegessen; weil sie nach dieser Zeit immer süßer werden, welcher süße Geschmack Vielen misfällig ist. Man ißt diese Wurzeln mit Rindfleisch, Hühnern, Tauben und Schinken.

2) Die Pastinacken sind zu aller Zeit eine gemeine Speise.

16) Spinat.

Verlesenen, und von allem Sande oder Erde wohl abgewaschenen Spinat thut man in einen Kessel kochenden Wassers, der einigemal aufgekochet, und in einem Durchschlage vom Wasser wieder befreyet und ausgedrücket, recht fein gehacket, hierauf aber in einem Kessel, Casserolle, oder Schmoltopfe, worinn ein Stück Butter und etwas Mehl angebraten worden, mit angeriebener Muskatennuß durchgestoset wird; nachdem man von dem ersten Wasser, darinn der Spinat den Anfang des Kochens gemachet, hinzugegossen gehabt.

1) Damit der Spinat seine grüne Farbe nicht verliere, so muß sein erstes Wasser, damit er angekochet wird, etwas Salz bekommen haben.

2) Einige legen auch zu dem gehackten Spinat ein Paar ganze, von ihren äußeren Schalen entledigte Bollen, die ihm einen angenehmen Geschmack verschaffen.

3) Semmeln, in langen Striemeln in Butter gebraten, werden oft auf den angerichteten Spinat gestecket, oder hingeleget.

4) Sehr gewöhnlich ist es, daß die Schüssel, worinn der Spinat ist, mit verlornen Eyern zierlich beleget werde. Man hat schon einer Art, verlorne Eyer zu machen, im ersten Kapitel Nr. 12. bey der Kräutersuppe gedacht. Zum Spinat, auch zum grünen Kohle kann man sie noch auf diese Weise bereiten. Es wird ein Kessel oder eine Casserolle aufgesetzet, worinn das Wasser nur zwey bis drey Finger breit hoch stehen muß. So bald das Wasser anfängt zu kochen, sprenget man etwas Weinessig darüber, schlägt ein Ey nach dem andern ins Wasser hinein, und zwar so, daß keines das andere berühre. Sieht man, daß das Weiße ringsumher so wohl bestarret ist, daß der Dotter darinn festsitzen muß, so nimmt man mit einem Schaumlöffel die Eyer, eines nach dem andern, heraus, und leget sie in eine breite Schüssel voll kalten Wassers. Ist nun der Spinat in der Schüssel so weit angerichtet, daß der Rand ledig geblieben, so nimmt man mit dem Schaumlöffel ein Ey aus dem kalten Wasser, putzet es auf solchem Löffel zu einer Rundung ab, leget es auf den Schüsselrand, und verfähret mit den übrigen eben also, bis der ganze Rand beleget ist. Beym Vorlegen des Spinats auf den Teller werden ein oder zwey Eyer, nachdem sie ausreichen können, mit aufgeleget.

5) Auch beleget man den ganzen Spinat mit einem Eyerkuchen, oder den Rand der Schüssel mit Setzeyern, Saucisgen, Carbonade von Rindfleisch, Schöpsen- und Schweinefleisch. Schinken

ken und Knackwurst, auch Spickgans werden ebenfalls zum Spinate aufgesetzet.

6) Der Spinat kann allemal als eine Gastspeise angesehen werden; man muß sich aber hüten, keine alte Faßbutter anzulegen, welche dem Gemüse einen verdorbenen und sehr älterichten Geschmack beybringen würde. In einigen Häusern wird wohl gar Zucker oder Korinthen zum Spinate hinzugefüget. Es hat aber dieses Verfahren in den meisten Häusern den wenigsten Beyfall; weil der Spinat schon an und für sich weichlich schmecket. Manche, statt den Spinat durch Zucker und Korinthen zu versüßen, thun gerade das Gegentheil, indem sie Sauerampfer unter den Spinat kochen. Aber auch diese Bereitungsart wird von den wenigsten beliebet.

17) Grüner Kohl.

Der Kohl wird sauber verlesen, gewaschen, recht fein geschärbet, und mit Butter und Salz in einem Kessel mit Wasser gahr gekochet. Beym Anrichten muß man den Rand der Schüssel mit geriebener Semmel bestreuen.

1) Grüner Kohl wird in den meisten Monaten gegessen. Es werden aber zuweilen andre Kräuter mit selbigem vermenget und gekochet; zuweilen aber ohne den grünen Kohl andre Kräuter allein gekochet, die man des ähnlichen Geschmacks und ähnlichen Bereitungsart halber doch auch grünen Kohl nennt, aber lieber grün Kraut heißen sollten.

2) Grünkraut ist im Frühjahre auch der bekannte Hederich. Er wird, wie der grüne Kohl, obbeschriebener maßen geschärbet und gekochet;

schmecket aber besser, als der eigentliche natürliche Kohl, und ist fast völlig im Geschmacke des Spinats, dem er in der Zärtlichkeit nach dem Kochen gleich kömmt. Einige gießen das erste Wasser ab; andre aber thun es dieserhalb nicht, daß er seinen Kohlgeschmack nicht verlieren solle.

3) Auch der junge Senf wird als Grünkraut bereitet. Er wird geschärbet, das erste Wasser abgegossen, weil er sonst zu strenge schmecket; und wenn er wieder zum Kochen aufgesetzet wird, so thut man geschärbte Melte hinzu. Dieses Grünkraut ist nicht von so feinem Geschmacke als der Hedrich; daher es nur im Nothfalle, wenn andre grüne Gewächse fehlen, auf den Tisch des Mittelmannes kömmt.

4) Wenn der grüne Kohl im Frühjahre und im Sommer gekochet wird, so hat er einen etwas harten Geschmack. Er wird aber zärter, wenn unter dem Kohl Mangolt, Spinat, Hedrich, oder Beete mit geschärbet werden.

5) Am lieblichsten schmecket grüner Kohl, ohne Vermengung mit andern Kräutern, wenn er vom Froste süß und weicher gemachet worden. Alsdenn wird er, auch aufgewärmt, von vielen noch beliebet.

6) Kohlsprossen, die im Anfange des Frühjahres aus den alten Strünken, denen die Herzen abgeschnitten gewesen, wieder hervorkommen, geben auch eine angenehme Kost. Sie werden, wie der grüne Kohl, nach obiger Vorschrift gekochet; nur pfleget man noch einige abgehäutete Bollen, bessern Geschmacks halber, mitzukochen.

7) Bremer Kohl nennt man die Herzkolben, die aus der Spitze des grünen Kohls ausgebrochen, und nicht geschärbet, sondern ganz gelassen werden. Man

Man leget ein Stück frische reinschmeckende Butter in eine Casserolle, oder in einen Schmoltopf, und läßt diese Herzsprossen verdecket so lange schmolen oder stosen, bis sie gahr und weich genug sind.

8) Der grüne Kohl ist eine Gastspeise, wenn er geachtete Speisen in seiner Begleitung hat. Diese sind verlorne Eyer, Carbonaden, Bratwürste und Schinken. Außerdem ißt man auch Eyerkuchen, Räucher- und Pökelfleisch daneben.

9) Man pfleget auch Kastanien mit dem grünen Kohle zu essen. Die Kastanien werden entweder auf Kohlen, oder in heißer Asche mürbe gebraten; oder man setzet sie in einem verdeckten Tiegel oder Pfanne auf Kohlen, daß sie mürbe werden. Man entlediget sie von ihrer harten Schale, und läßt sie in dem kochenden Kohle noch mit aufsieden. Andre aber braten die von ihren harten Schalen befreyeten Kastanien in Butter mürbe, und legen sie beym Anrichten über den Kohl und auf den Rand der Schüssel. Es will auch in einigen Häusern Mode werden, statt der Kastanien, für sich gahr gekochte, und von ihrer äußern Schale entledigte Ertüffeln auf den Rand der Schüssel zu legen. Diese Mode würde befolgter seyn, wenn nur die Ertüffeln hier zu Lande theurer, oder wenigstens eben so selten als die Kastanien wären.

10) Grüner langer Kohl, oder Streifkohl, wird auch zuweilen gekochet, dessen Bereitungsart diese ist. Die Blätter des Kohls streifet man von den Stängeln ab, die Herzsprossen aber, wenn die Stängel abgeschnitten sind, kärbet man kreuzweise ein. Man setzet sie mit kochendem Wasser und Salze zum Feuer, in einer Casserolle oder

Schmoltopfe, und läßt den Kohl weich kochen. Hierauf wird dieser lange Kohl in einen Durchschlag gethan, und das Wasser recht reine abgeseihet. Nun leget man ein Stück Butter in den Schmoltopf, den Kohl füget man hinzu, verdecket den Topf mit seiner Stürze, und läßt den Kohl auf einem mäßigen Kohlfeuer langsam durchstofen. Man muß den Topf zuweilen umschütteln, damit der Kohl nicht anbrenne. Man beleget die Schüssel dieses langen Kohls mit Carbonade oder Saucisgen. Auch wird Hammelkaldaune daneben gegessen, auch damit zugleich gekocht.

18) Weißer Kohl.

Man nehme einen oder mehrere weiße Kohlköpfe, koche sie in Wasser und etwas Salze weich; und wenn sie aus dem Wasser herausgenommen, und solches wohl abgetriefet ist: so lege man in einem Schmoltopfe oder Casserolle ein Stück Maybutter, etwas süße Sahne, nur wenig zerstoßene Muskatenblumen, aber mehr Englischen Pfeffer, Mehl in Butter umgekehret, um die Brühe semisch zu machen; und wenn der Kohl in dem verdeckten Gefäße allmälig durchgestoset, auch um das Anbrennen zu verhüten öfters umgeschüttelt worden, so lege man den Kohl in die Schüssel, und bestreue den Rand mit geriebener Semmel, oder garnire ihn mit Carbonade, auch wohl mit kleinen Bratwürsten.

1) Wenn der Kohl nur kleine Häupter hat, so dürfen sie, wenn sie weich gekochet aus dem Wasser genommen werden, nur in zwey Stücke, falls aber die Köpfe groß sind, in vier Stücke zertheilet, die Ribben aber ausgeschnitten werden; damit sich keine Butter einziehen möge, als welches unnütze wäre, weil man die Stängel nicht ißt.

2) Die-

2) Dieser weiße Kohl kann ein Gastessen seyn, und ein Stück Rindfleisch, auch eine Hammelkeule dazu aufgesetzet werden. Auch Gänse- und Entenfleisch mögen diesen Kohl begleiten.

3) Wenn er mit Fleischbrühe gestoset wird, so schmecket er noch besser, als nach obbeschriebener Bereitungsart.

4) **Milchkohl** wird von eben diesem weißen Kohle auf folgende Weise bereitet. Nachdem man die Herzen des Kohls ausgeschnitten; so hacket man ihn mit dem Hackemesser recht fein, und thut ihn in einen Kessel kochenden Wassers. Ist der Kohl halb gahr, so wird das Wasser rein abgeseihet, vorher aber besonders in einem Topfe aufgekochte süße Milch (denn sonst gerinnet sie,) angegossen, mit Butter, und zerstoßenen Muskatenblumen gewürzet, ein wenig zuvor in Milch oder Wasser zerrührtes Mehl angethan, und der Rand der Schüssel, worein der Milchkohl gekommen, mit zerriebener Semmel bestreuet.

Dieser **Milchkohl** ist ein Hauptessen, welches mit Bratwürsten, Rindfleische und Schinken, mit Knackwürsten und geräucherten Ochsenzungen, auch Schweinebraten und allerley Carbonaden begleitet wird.

5) **Eßigkohl.** Schneidet weißen Kohl in feine länglichte Schnitten, wie den Krautsallat, setzet ihn mit kaltem Wasser zum Feuer; gießet dieses Wasser wieder ab, wenn er halb gahr ist, und thut nun Eßig, ein wenig Kümmel, Gänseschmalz oder frisches Schweineschmalz, auch etwas in Wasser zerrührtes Mehl dazu, und lasset alles zusammen durchkochen; gebet den Kohl auf, und bestreuet die Schüssel auf dem Rande mit zerriebener Semmel.

Man

Man ißt diesen **Eßigkohl** mit rohem und gekochtem Schinken, kaltem Pökel- und Räucherrindsfleische, allerley Würsten und Schweinebraten. Es muß auch dieser Eßigkohl zu der Zeit eine Gastspeise seyn, wenn man noch keinen eingemachten sauren Kohl oder Sauerkraut haben kann, und dessen Stelle vertreten.

6) **Speckkohl** ist, wenn man weißen Kohl mit dem Hackemesser recht fein hacket, in einem Kessel oder Schmoltopf kochenden Wassers ihn beybringet, mit Butter und etwas magerm, in Würfel zerschnittenen ausgebratenen Specke, ganz zuletzt aber mit klein gestoßenem Pfeffer abwürzet, und noch, um die Brühe semisch zu machen, etwas in Wasser zerrührtes Mehl anthut, die Schüssel aber auf dem Rande mit zerriebener Semmel bestreuet.

Diesen Speckkohl ißt man mit Eyerkuchen, Carbonade, Würsten und allerley Fleische. Er ist aber nur eine **Mittelspeise**, obgleich vertraute Freunde, aus den Städten, sich dazu auf dem Lande zu Gaste bitten.

19) Savoyerkohl.

Der Savoyerkohl ist eine Gastspeise, und wird wie der weiße Kohl bereitet, auch mit eben den Fleischspeisen begleitet, die bey dem weißen Kohle genannt worden.

20) Blumenkohl.

Den Blumenkohl von allen harten Schalen und Blättern ringsherum entledigen, ihn hierauf eine Zeit lang in kaltem Wasser liegen, sodann aber in siedendem

dem Wasser und etwas Salz beysetzen und gahr kochen, aber nicht zu mürbe werden lassen, und ihn endlich mit einer Schaumkelle in einen Tiegel oder Pfanne, ohne ihn zu zerbrechen, bringen, in welcher ein mit etwas Mehle durchgeknätetes Stück frische Butter angebraten, und mit Fleischbrühe versetzet worden, damit der Kohl über einer heißen Asche ganz gelinde, mit zugedecktem Gefäße, und angeschütteten zerstoßenen Muskatenblumen durchschwitzen müsse: dieses alles wird erfordert, um ein so geachtetes Gericht, als der Blumenkohl ist, zu bereiten.

1) Man muß sich bestreben, daß der Blumenkohl nicht zu einem Gemüse kochet, sondern, so viel möglich, aus der Pfanne ganz heraus, und mit der Schaumkelle fein ordentlich auf der Aßiette oder Schüssel neben einander hingeleget werde. Je breiter und flacher die Pfanne oder Tiegel ist, desto bequemer läßt sich der Kohl heraus nehmen.

2) Der Blumenkohl ist eine **Hauptvorkost**, und die Fleischbrühe, womit er in dem Tiegel durchgeschwitzet wird, muß von frischem Rindfleische, Kapaunen oder alten Hühnern seyn. Fehlet es an solchen Fleischbrühen, so müßte man den Mangel mit süßer Sahne oder Rohm ersetzen.

3) Neben dem Blumenkohle wird Rindfleisch, Kalbfleisch, Geflügel, auch wohl zu Zeiten ein Lammsbraten gegessen.

21) Sauerkraut, eingemachter Kohl.

Wenn der eigends eingemachte weiße Kohl seine rechte Säure erlanget, und denn gemeiniglich Sauerkraut oder Sauerkohl genannt wird: so räumet man den oben aufliegenden Sauerkohl, der gemeiniglich keinen guten Geschmack hat, ab, bis man ihn so findet,

daß

daß er nicht faul oder verlegen schmecket. In dem Topfe, darinn das Sauerkraut kochen soll, wird auf dem Boden ein Stück Butter geleget, hierauf das Kraut, mit zugegossenem kalten Wasser angesetzet. Ist der Kohl halb gahr, so setzet man einen Tiegel auf Kohlen, in welchem Butter und etwas Mehl anbraten muß; so, daß sie nicht gelb oder braun werde. Diese angebratene Butter wird zu dem Kohl hinzugegossen, und selbiger damit vollends gahr gekochet.

1) Wenn an das Sauerkraut zu Anfange des Kochens Gänseschmalz geleget wird, so fällt er noch weicher aus, als von angelegter Butter. Manche bedienen sich auch hiezu des frischen Schweineschmalzes.

2) Es kann auch das Sauerkraut in einem irdenen Schmoltopfe gahr geschwitzet oder gestoset werden. Hat man es in bloßem Wasser halb gahr kochen lassen, so drücket man das Kraut in einem Durchschlage von dem Wasser wieder aus, leget in den Topf ein Stück ausgewaschene oder ungesalzene Butter, schüttet das Kraut darüber, decket den Topf wohl zu, und läßt das Kraut auf gelindem Kohlfeuer wohl durchstosen. Der Kohl wird mit dem Topfe zuweilen umgeschüttelt, auch mit der Kelle umgerühret, daß er sich nicht auf dem Boden anhänge. Sieht man zuletzt, daß die Brühe nicht semisch sey, so kann man etwas mit Mehl eingeknätete ungesalzene Butter noch hinzuthun, und den Kohl in einer Schüssel anrichten, deren Rand, wenn er nicht mit Fleischspeisen beleget ist, mit zerriebener Semmel bestreuet wird.

3) An dem Sauerkraute schmecket kein Salz, daher nichts anzulegen, die anzuthuende Butter aber durch Auswaschen vom Salze zu befreyen ist.

4) Im

4) Im Falle das Sauerkraut aus sich selbst nicht Säure genug hätte, so muß man selbigem mit hinzugegossenem Essig zu Hülfe kommen.

5) Viele vermeynen den Sauerkohl zu verbessern, wenn sie ihn mit Landweine kochen. Rheinwein aber gehöret für königliche und fürstliche Küchen.

6) Hat man Carbonade oder Saucisgen, so beleget man den Rand der Schüssel damit. Ist es aber eine lange Bratwurst, so wird sie auf das Sauerkraut geleget. Auf diese Weise ist das Sauerkraut eine Gastspeise. Auch denn ist es dieselbe, wenn ein ganzer Schinken, geräucherte Ochsenzungen, Knackwurst, ein gut Stück geräuchertes oder gepökeltes Rindfleisch daneben aufgesetzet werden. Von gepökeltem Schweinefleische ist die Begleitung: der Schweinekopf, der so genannte Rüggebengel (Rückgrad), Schnauze, Ohren, und so genannte Eisbeine. Ein gebratener Hase kömmt auch öfters mit Sauerkraut auf den Tisch, entweder für sich besonders, oder in einer und eben derselben Schüssel, über oder unter dem Sauerkraute.

22) Erdäpfel.

Schälet die Erdäpfel ab; zerschneidet und siedet sie in Wasser und Salz. So bald sie angesotten sind, so gießet das Wasser ab, und lasset die Erdäpfel in einem breiten flachen Tiegel, in Butter, etwas süßer Sahne oder Rohm, Muskatenblumen, auch klein geriebener Semmel durchstofen.

1) Diese Erdäpfel sind nicht für jedermann. Doch haben sie auch ihre Liebhaber. Man kann sie nicht für eine Gastspeise halten.

2) Wenn man Brühe von Rindfleisch hat, so schmecket diese Vorkost am besten, wenn sie damit

mit bereitet wird. Man muß aber genau Acht haben, daß die Erdäpfel nicht zu sehr kochen, weil sie gar leicht überweich werden können. Sie blähen gar sehr, weswegen von einigen statt der Muskatenblumen vieler Pfeffer angethan wird. Man ißt sie aber gemeiniglich mit Rindfleisch, welches frisch, gepökelt, auch geräuchert seyn kann. Schöpsenfleisch wird auch dazu gegessen.

23) Märkische Rüben.

Die Rüben, nachdem sie abgeschrapet, und ihnen Kopf und Füße abgeschnitten worden, muß man ohne Butter oder Fett zuerst mit warmen Wasser allmählig ankochen, und wenn sie halb gahr sind, mit Butter in einem Schmoltopfe, nachdem ihr erstes Wasser abgegossen worden, durchschwitzen; und wenn sie nun mürbe sind, noch ein in Mehl umgekehrtes Stück Butter hinzuthun, und die Brühe, die noch mit klein gestoßenem Pfeffer gewürzet wird, semisch einstosen lassen. Hat man gute Brühe von Rind- Schöpsen- und Schweinefleisch, so bereitet man hievon den Rüben einen kräftigen Geschmack. Man muß sie aber in dem Topfe öfters schütteln und umrühren, daß sie nicht anbrennen. Will man sie braun haben, so wird statt weißen Mehles braunes angerühret. Beym Anrichten wird der Rand der Schüssel mit geriebener Semmel bestreuet.

1) Einige lassen die Rüben gleich mit Butter anstosen. Diejenigen aber, denen mit Blähungen nicht gedienet ist, gießen nach obbeschriebener Weise das erste Wasser der Rüben weg.

2) Um das Blähende der Rüben desto mehr abzuhalten, wird außer dem Pfeffer von Vielen noch Kümmel reichlich unter die Rüben mit gekochet,

wovon ihr Geschmack nicht verdorben, sondern vielmehr erhöhet wird.

3) Es sieht häßlich aus, wenn die Rüben mit einer bläulichten Farbe auf den Tisch kommen. Diese entsteht, wenn sie den Abend zuvor, oder in zu früher Morgenstunde sind abgeschrapet worden. Man soll sie daher kurz vor dem Kochen, damit sie nicht anlaufen, wenn man sie zumal weiß kochen will, erst geschrapet, in warmen Wasser abgewaschen haben, und sofort dann ans Feuer bringen.

4) Diese Rüben sind eine Gastspeise, und man hat in der Mark Sommer- und Herbstrüben. Die ersten sind das Neue vom Jahre, und etwa um Johannis zu haben. Die Herbstrüben hat man vom Herbste an bis in die ersten Frühlingsmonate hinein, wenn sie wohl verwahret worden. Man ißt sie aber mit Rind- Schöpsen- und Schweinefleisch, auch mit Enten und Gänsen, auch wohl mit Bratwurst, Saucisgen und Carbonade. Ja in Ländern, wo diese Rüben rar und theuer sind, ißt man sie auch zu Braten von Enten, Gänsen und Schöpsen.

24) Kohlrabi.

Kochet den abgeschälten und in Stücken zerschnittenen Kohlrabi zuerst in Wasser mürbe, und wenn ihr solches abgegossen, so gießet wieder Brühe von frischem Rindfleische, oder alten Hühnern hinzu, und stofet ihn, nach angelegter Butter, mit Muskatenblumen und geriebener Semmel vollends durch. Bestreuet beym Aufgeben den Rand der Schüssel mit geriebener Semmel.

1) Wenn der Kohlrabi das Neue vom Jahre noch ist, so hat man daran eine Gastspeise. In der Folge ist er nur eine Mittelspeise. Wenn er stöckericht ist, so ist er ein schlechtes Essen.
2) Neben dem Kohlrabi wird Rind- und Schöpsenfleisch, vornehmlich auch Tauben- Hühner- Enten- und Gänsefleisch gegessen.
3) Kohlrüben, oder Unterkohlrabi, sind weniger geachtet, und können wie der Kohlrabi gekochet, und mit dessen Begleitungsspeisen auch gegessen werden.
4) Wasserrüben kommen gar nicht auf den Tisch des Mittelmannes. Man hat aber auch andre weiße Rüben, welche zwischen diesen Wasserrüben und den kleinen Märkischen gleichsam in der Mitte stehen, und hin und wieder auch Steckrüben heißen. Man kochet und ißt sie, wie den Kohlrabi.

25) Welke Rüben.

Die Märkischen Rüben werden auch aufgetrocknet, und als eine vorzügliche Dauerspeise aufbewahret. Hiezu erwählet man die kleinsten, denen die Köpfe beym Trocknen ganz wenig abgeschnitten werden. Da ihnen Sand anhänget, welcher bey dem Zusammenschrumpfen der Rüben dem Auge entzogen worden, so muß man sie, an die fünf bis sechsmal, mit laulichtem Wasser vor dem Kochen abspülen, damit kein Sandkorn den Zähnen fühlbar werde. Nach dem Abwaschen bringt man die Rüben, mit warmen Wasser, zum Feuer, wo sie halb gahr kochen müssen. In diesem Zustande zieht man die Rüben zurück vom Feuer, seihet das Wasser mittelst eines Durchschlages davon, und läßt die Rüben so erkalten, daß sie in die Hand genom-

genommen, und klein geschnitten werden können. Ist dieses geschehen, so wird das abgeseihete Wasser wieder auf die klein geschnittenen Rüben gegossen, und Butter zugeleget, mit welcher man sie nun langsam mürbe stofet. Kurz vor dem Aufgeben wird noch ein wenig in kaltem Wasser zerrührtes Mehl hinzugefüget; damit die Brühe nicht wässericht, sondern fein semisch und schmackhaft ausfallen möge.

1) Es ist der Hausmutter unanständig, wenn diese Rüben ganz und unzerschnitten auf den Tisch kommen. Sie haben sodann einen schlechten Geschmack, und verrathen nur eine Bequemlichkeitsliebe. In ganz geringen Häusern müssen sie nur so ganz gegessen werden.

2) Die Rüben müssen nicht mit brühend heißem, sondern nur mit laulichtem Wasser abgewaschen werden, damit ihnen nicht von ihrer Süßigkeit etwas entzogen werde; als welche Süßigkeit ihre Hauptdelicatesse ausmachet.

3) Das Oberste der Rüben, als der Hauptsitz ihrer Süßigkeit, wird ihnen beym Kleinschneiden nicht abgenommen. Nur allein die langen dünnen Schwänze oder Füße, weil sie geschmacklos sind, werden weggeworfen.

4) Die welken Rüben sind nicht viel dicker, und meist dünner, als ein starker Federkiel. Denn dicker schmecken sie nicht. Sie werden daher nicht nach der Länge herunter gespalten. Man schneidet sie in solche kleine Stücke, die etwa die Größe einer Stabel- oder Gartenerbse haben.

5) Gemeiniglich ist der Mittelmann auf dem Lande nur ein Kenner dieses Essens, bey dem es eine sehr geachtete Gastspeise ist. Nur müssen die Rüben nicht hart seyn. Man darf sie daher nicht mit geschwindem und starkem Kochen ange-

gegriffen und dadurch zum Hartwerden eingeleitet haben. Gekochte Räuchergans, Rind- und Schweinefleisch, gepökelt und geräuchert, Schinken und Knackwürste, Ochsenzungen und Bratwürste begleiten die welken Rüben. Die geräucherte Gans aber ist mit den Rüben am beliebtesten, und Kenner ziehen diese Rüben den meisten andern Vorkosten weit vor.

26) Spargel.

Schneidet den untersten Theil des Spargels, wo er in der Erde schräge abgeschnitten ist, gerade, schrapet ihn ab, werfet ihn in kaltes Wasser, bindet eine Hand voll nach der andern, gegen das dicke Ende zu, in Bündlein zusammen; bringt diese Bündlein mit Wasser und etwas Salze in einem Topfe dergestalt zum Kochen, daß der Spargel auch nicht zu weich werde, und die Köpfe gar abbrechen, oder vermüsen. Nehmet nun die Bündlein aus dem Wasser heraus, und decket sie zu. Beym Anrichten leget ein Bündlein nach dem andern in eine flache Schüssel oder Aßiette, daß die dicken Enden auf dem Rande, die Köpfe aber einwärts der Schüssel zu liegen kommen. Schneidet die Bündlein los, breitet sie behende aus einander, daß kein leerer Platz an dem Rande der Schüssel oder der Aßiette erscheine, und gebet nun eine Sauce darüber.

1) Der Spargel ist ein Hauptessen, und wird entweder für sich allein als ein Beyessen, oder zu mancherley Braten, Mittags und Abends, gegessen.

2) Die gemeinste Sauce ist diese, daß Butter, die keinen älterichten oder verdorbenen Geschmack haben soll, in einem Tiegel gelblicht gebraten und anfgegossen werde. Einige lassen die Butter nur

allein zergehen, aber Viele können den rohen Geschmack dieser nicht angebratenen Butter nicht erleiden. Ueber die ausgegossene Butter und Spargel wird Muskatennuß gerieben.

3) Eine aufgezogene Butter zur Sauce über den Spargel ist diese: Wenn man ausgewaschene oder doch nur äußerst wenig gesalzene Butter, und zwar deren Hälfte zuerst, nebst zwey bis drey Löffeln voll Wasser, und einer guten Messerspitze voll feines Mehl in einem Tiegel über gelindem Kohlfeuer abrühret, und die Butter mit dem Löffel immer in die Höhe zieht, als wovon diese Butter aufgezogene Butter heißt. Die andre zurückgebliebene Hälfte der Butter aber thut man nach und nach stückweise hinzu, und wenn dieses mit dem letzten Stückgen Butter geschehen, so wird die Sauce semisch genug seyn. Länger läßt man nun die Butter nicht im Tiegel, damit sie nicht verkäse. Man gießt sie sofort auf den Spargel, oder andre Speisen, die sich zu dieser Sauce schicken.

4) Eine Holländische gemeine Sauce, die auch zum Spargel als ein Ueberguß gebrauchet wird, ist folgende. Setzet Wasser in einem Tiegel auf, thut ein wenig zerstoßenen Saffran, Muskatenblumen, Zitronschnitte, etwas Weinessig und Zucker dazu, und lasset alles zusammen ansieden. Nehmet hierauf den Tiegel von den Kohlen ab, rühret so viel Eyerdotter hinzu, als ihr vermeynet zu einer recht semischen Sauce genug zu haben, setzet noch einmal den Tiegel ein wenig auf die Kohlen, unter beständigem Umrühren der Sauce, die auch ein Aufguß über Fische, und manche Fleischspeisen seyn kann. Wenn aber diese Sauce ein Aufguß über den gekochten Spargel seyn soll,

 so

so müssen die Zitronscheiben zurückbleiben. Zur Spargelsauce darf man nur Zitronsaft eintröpfeln, wiewohl man auch schon an dem bloßen Weineßig genug Säure dieser Sauce verschaffen kann. Aber zur Zierde einer Fisch- oder Fleischsauce müssen die Zitronscheiben allemal gegenwärtig seyn.

5) Eine Weinsauce zum Spargel ist auch diese; daß man ungesalzene Butter, Eyerdotter und nur wenig Kraftmehl, nebst zerstoßenen Muskatenblumen durchknäte, und zwar mit halb Wasser und halb weißem Weine und Zucker, dieses alles in einem Tiegel über Kohlen abrühre. Man muß diese Sauce nicht durch zu vielen Zucker matt und unschmackhaft machen. Man kann auch allenfalls etwas Weinessig hinzugießen, um eine Schärfe der Sauce beyzubringen.

6) Einige essen auch den Spargel so, daß Weinessig und Provenceröl, kalt, wie zum Sallat, übergegossen werden. Statt des Weinessigs wird auch ausgepreßter Zitronensaft genommen.

27) Artischocken.

Das vorgängige Abputzen der Artischocken geschiehet dergestalt, daß man sie unten bey dem Stängel kurz abschneide, die kurzen harten Blätter davon nehme, oben das Spitze, und von den untern Blättern das Scharfe sauber abschneide, und wenn sie etwas in kaltem Wasser gelegen, in kochendem Wasser und etwas Salze nun die Artischocken beysetze, wenn sie gahr sind, sie aus dem Wasser nehme, damit sie, auf einer Schüssel gestülpet, aber zugleich zum Heißbleiben wohl zugedecket, abtriefen, und vom Wasser entlediget werden. Ist dieser Zweck erreichet, so setze man sie neben einan-

einander auf einer mehr flachen als tiefen Schüssel hin, wenn man noch das inwendige Rauhe des Stuhls behende herausgenommen hat.

Man kann eine so genannte Holländische oder eine Weinsauce, dergleichen zuvor beym Spargel beschrieben sind, aufgießen. Es sind aber die Artischocken allemal ein Haupeessen.

28) Grüne Birnen.

Grüne Birnen sind keine unreife, sondern reife Birnen. Man nennt sie aber grün, im Gegensatz der gebackenen oder getrockneten Birnen. Sind die Birnen nur klein, so werden sie in zwey Hälften von einander geschnitten. Sind sie groß, so werden sie in vier, und nach Erfordern wohl in mehrere Theile zerschnitten. Haben die Birnen des Abwaschens nöthig, so geschiehet es mit kaltem Wasser. Man kochet sie, ohne ihnen die Haut abgeschälet zu haben, und wenn sie halb gahr sind, wird Butter in einem Tiegel mit etwas Mehl gebräunet und angegossen.

1) Außer der Butter ist Beyfuß das einzige Gewürze, dessen in ziemlicher Menge mit gekochet und auch gegessen wird. Ohne Beyfuß sind die Birnen nur schlecht schmeckend.

2) Wenn die Birnen keine röthliche Brühe ausgeben, so müssen etwas gebackene Kirschen daran mit gekochet werden. Außer dem davon entstehenden bessern Geschmack verschafft man den Birnen und ihrer Brühe ein besser Ansehen.

3) Die Birnenbrühe muß um des guten Geschmacks willen nicht wässericht und dünne, sondern etwas semisch seyn. Dieserhalb muß Mehl, aber sehr feines Waizenmehl, unter braun gemachter Butter im Tiegel gerühret und zur Brühe gethan werden.

4) Wenn man reife Birnen vorgeschrieben hat, so werden diejenigen, die überreif und schon taig sind, völlig ausgeschlossen. Diese schmecken nicht mehr, werden zum Muß im Kochen, und gehören allenfalls nur auf den Gesindetisch.

5) Die Birnen noch wohlschmeckender zu machen, soll man von schwarzem Brodte braune Oberrinde auf Kohlen wohl rösten, und das etwa verbrannte abschrapen; diese geröstete Rinden aber, bald vor dem Aufgeben der Birnen, in den Topf hineinstecken, damit sie nicht hart, sondern weich auf den Tisch kommen. Je süßer die Birnen sind, desto abstechender wird der Geschmack derselben mittelst des sauren schwarzen Brodtes. Fehlet es an diesem schwarzen Brodte, so fehlet der halbe Wohlgeschmack dieses Gerichts. Er kann daher in Städten, ohne dieses schwarze Brod nicht mit weißem Roggenbrodte nachgeahmet werden. Von einigen werden auch Klöße von Waizenmehl unter diese Birnen gekochet.

6) Wenn diese grüne Birnen das Erste oder Neue vom Jahre sind, so hat man daran auch eine **Gastspeise**, in der Folge aber nur eine **Mittelspeise**, im Herbste und Winter aber allein eine gemeine **Speise**.

7) Man ißt mit grünen Birnen allerley geräucherte und gepökelte Fleischspeisen, Hering, Bratfische, Carbonade, auch gebratene Tauben, und junge gebratene Hühner.

8) **Geschmolte Birnen** bereitet man also. Man schälet die Birnen ab, und läßt sie ganz. Je größer diese Birnen sind, desto mehr Zierde für den Tisch. Man schneidet die Birnen nur kreuzweise, bis bald an die Kerne, aber nicht tiefer, damit sie nicht von einander fallen. Die Stiele

müssen

müssen auch nicht den Birnen, wie auch an den vorhergehenden nicht geschehen soll, abgeschnitten, sondern daran gelassen werden. In dem Schmoltopfe aber stoset man die Birnen mit halb Wasser und halb Wein, würzet sie mit Butter, Zucker, und klein gestoßenem Zimmt, läßt die Brühe semisch einstosen; beym Anrichten aber setzet man Birne neben Birne, auf der Schüssel oder Aßjette hin; so daß sie nun auch noch dicke mit Zimmt überstreuet, und als eine Gastspeise zu allen Braten gegessen werden. Man hat große Winterbirnen, welche in dem Schmoltopfe von selbst roth schmolen; wenn man aber dergleichen Birnen nicht hat, so muß man statt weißen Weins rothen angießen, oder in Ermangelung des letzteren gebackene Kirschen mit durchstosen lassen. Es versteht sich von selbst, daß die so genannten schmelzenden Birnen, z. E. Beurreblanc u. s. w. zum Schmolen nicht taugen. Sie sind zum Kochen eben so wenig, als taige Birnen, brauchbar. Uebrigens muß man sich mit seinem Lagerobste so einrichten, daß man den ganzen Winter hindurch geschmolte Birnen, eine so geachtete und wohlschmeckende Speise, auftragen könne.

29) Apfelmuß.

Schneidet abgeschälte Aepfel klein, werfet den Kriebs oder das Gehäuse mit seinen Kernen weg, leget zu unterst des Schmoltopfes ein Stück frische Butter und Zucker, hierauf die Aepfel mit Wasser oder weißem Wein; lasset die Aepfel in dem verdeckten Topfe, der zuweilen umgeschüttelt werden muß, ganz gelinde einstosen. Sollten die Aepfel nicht von selbst zu einem Muße zergangen seyn, so zerreibet sie mit

der Kelle in dem Topfe, und streuet beym Anrichten klein gestoßenen Zimmt etwas dicke überher.

1) Der Apfelmuß wird entweder als ein Beyessen für sich allein, oder zu allerley Braten und kaltem Pökel- auch Räucherrindfleische gegessen. Letzteren Falls wird er nur kalt gegeben, weil er kalt besser als warm zum Braten schmecket.

2) Soll der Apfelmuß zum Braten noch wohlschmeckender werden, so muß man aufs allerfeinste zerschnittene Zitronschale kurz vor dem Anrichten, noch in dem Schmoltopfe unter den Muß gemenget haben.

3) Man muß seine Aepfel kennen, da immer die eine Art zum Muße besser schmecket als die andre. Nur schlecht und matt schmeckenden Aepfeln kann man mit Weine nachhelfen. Bey vielen Aepfelarten, z. E. bey Reinetten, Stettinern, u. s. w. ist der Wein wohl überflüßig, weil sie schon an sich selbst einen weinichten Geschmack enthalten.

30) Borgsdorfer Apfel.

Dieser allen ausländischen Aepfeln im Geschmacke vorzuziehende vaterländische Apfel ist der einzige, den wir uns gekochet als eine der allergesündesten Vorkosten am liebsten auftragen lassen. Wenn der Borgsdorfer Apfel aber gekochet werden soll, so suchet man unter seinem Vorrathe die kleinern Aepfel dieser Art aus, (denn die größern sind Tafelobst, und werden roh aufgesetzet,) schälet sie nicht, bricht ihnen auch keinen Stiel aus, leget ein Stück frische Butter in den Schmoltopf, und läßt sie, nach zugegossenem Wasser, in dem verdeckten Gefäße über gelindem Feuer durchstofen. Das einzige Gewürze, welches außer der Butter hinzukömmt, ist vieler, vorher aber

wohl

wohl gereinigter Anis. Man hat darauf zu sehen, daß die Brühe nicht zu lang werde. Wenn einige Aepfel aufspringen, so werden sie die Brühe bald semisch machen. Wenn die Aepfel aufgegeben sind, so bestreuet man sie in der Schüssel mit vermengtem Zucker und Zimmt.

1) Die Borgsdorfer Aepfel müssen nicht eher zum Kochen verwendet werden, als bis sie im grünen oder ungekochten Zustande eßbar geworden sind.

2) Es ist eben nicht nöthig, Zucker zu den Aepfeln in den Schmoltopf zu thun, weil sie meistens in sich selbst keinen sauren Geschmack haben.

3) Wenn man des reichlich mit zu kochenden Anises gedacht hat, so muß man doch Maaße halten, und nicht zu viel anwerfen, daß der natürliche Aepfelgeschmack darüber nicht verloren gehe.

4) Dieses Essen ist eine vortreffliche Krankenspeise, für solche besonders, die Brustbeschwerden haben. Uebrigens sind diese so gekochten Aepfel eine Gastspeise, die gemeiniglich mit kaltem Pökel- und Räucherfleische, auch kaltem gekochten Schinken, Eisbeinen und Bratwürsten, auch Bratfischen, verspeiset werden.

5) Eben dieser Borgsdorfer Apfel wird auch, ohne Vermengung mit andern Aepfelarten ganz allein zum Apfelmuße mit fein zerschnittener Zitronschale bereitet, und kalt zu allen Braten, vornehmlich aber zu wildem Geflügel gegessen. Man verfährt damit so, wie vorhin beym Apfelmuße in der zweyten Anmerkung ist gesaget worden.

6) Aber auch eben dieser Apfel wird ganz und unzerschnitten geschmolet, und also auf den Tisch gebracht. Man schälet die Aepfel sauber ab, ohne ihnen den Stiel zu nehmen. Die Blüthe

allein

allein wird ihnen ausgeschnitten. Man nimmt aber zu diesem Gebrauch auch lieber die kleinen Aepfel, weil sie besser als die großen durchstosen können. Man leget ein Stück ungesalzener Butter unten in den Schmoltopf, die Aepfel darüber, gießt Wein dazu, versüßet ihn mit Zucker, und kurz vor dem Abnehmen vom Feuer wird noch fein zerschnittene Zitronschale zugeschüttet. Man setzet die Aepfel beym Anrichten neben einander auf eine Aßiette oder Schüssel hin, und bestreuet sie mit Zimmt. Sie werden zum Braten gegessen, und andre eben so behandelte Aepfel sind ihnen lange nicht zu vergleichen.

7) Noch bereitet man von Borgsdorfer Aepfeln folgendes angenehme Gemüse. Wenn die Aepfel abgeschälet worden, so schneidet man sie in Scheiben, leget Butter in eine Pfanne, gießt Wein dazu, vereiniget die Brühe mit Korinthen, klein geschnittener Zitronschale und Zucker, verdecket die Pfanne oder Tiegel, und läßt die Aepfel auf mäßigem Kohlfeuer durchstosen, ohne daß die Scheiben in Muß verwandelt werden. So bald die Aepfelscheiben mürbe sind, werden sie aufgegeben, und mit Zimmt dicke überstreuet. Dieses Gemüse wird warm zum Braten, besonders aber zu gebratenen Tauben und gebratenem kleinen wilden Geflügel, so wohl des Mittags, als des Abends gegessen.

31) Grüne Pflaumen.

Grüne Pflaumen, im Gegensatz der trocknen oder gebackenen, sind recht reife Pflaumen. Man bereitet davon eine sehr geachtete Gastspeise auf folgende Art. Man setzet eine zinnerne Schüssel über Kohlen auf einen eisernen Triangel, leget eine Pflaume neben der

andern (aber keine über der andern) hinein, nebst Zucker und frischer ungesalzener Butter, auch etwas zerstoßenem Zimmt, verdeckt hierauf die Schüssel genau, und läßt nun die Pflaumen bey ganz gelinder Hitze allmählig durchstosen.

1) Es muß zu diesen abzustosenden grünen Pflaumen weder Wasser noch Wein kommen, indem sie in ihrem eignen Safte gahr schwitzen.

2) Die Kohlenhitze muß so regieret werden, daß sie nicht zu stark, und die Pflaumen aufplatzend gemachet werden. Nichts ist dem Auge in Ansehung der Pflaumen gefälliger, als wenn sie ganz und unaufgesprungen da stehen, und doch gahr sind. Man ißt diese geschmolte grüne Pflaumen zum Braten.

3) Daß man die Pflaumen in einer zinnernen Schüssel durchstoset, geschieht deshalb, weil die kurze ausstosende Pflaumenbrühe sehr verringert werden würde, wenn man sie aus ihrem Schmolgefäße in ein andres hinüber bringen wollte. So ist man auch froh, daß nur den Pflaumen die Haut nicht aufgesprungen ist, welches noch leicht geschehen könnte, wenn sie in ein neues Gefäße übergetragen werden sollten. Da aber die Pflaumenbrühe von dem Zinne währenden Schmolens gar leicht metallische Theile auflösen und sich damit vereinigen könnte, so sollte man lieber eine irdene flache Schüssel zum Schmolen der grünen Pflaumen gebrauchen; um eine so ausnehmend delicate Speise weniger verdächtig zu machen.

32) Stachelbeeren.

Setzet einen irdenen Tiegel auf Kohlen, und lasset darinn nur wenig gesalzene Butter mit Zucker,

etwas

etwas bräunlicht braten; und wenn dieses geschehen, so schüttet die Stachelbeeren hinein, so daß ihr die Kohlenhitze verringert, damit die Stachelbeeren nicht aufplatzen. Verdecket den Tiegel, und lasset diese Beeren etwa eine Viertelstunde durchschwitzen, worauf sie können gahr geworden seyn. Beym Anrichten bestreuet sie etwas dicke mit klein gestoßenem Zimmt.

1) Die Stachelbeeren müssen zum Küchengebrauch an ihren Sträuchern noch nicht weich und süße, oder reif geworden seyn. In diesem Zustande taugen sie nicht zum Stosen. Man muß zusehen, daß sie nicht sonderlich im Stosen aufspringen und in Muß verwandelt werden.

2) Man ißt die Stachelbeeren als eine Gastspeise, zu allerley Braten, zu Lamm- und Kalbfleisch, Hühnern und Tauben.

3) Noch eine andre, aber mehr weitläuftige Art, die Stachelbeeren zu kochen, ist diese: wenn man ihnen Stängel und Blüthe abgeschnitten, mag man sie in kochendem Wasser nur ein wenig abbrühen, aber darinn nicht zum Kochen kommen lassen, damit sie nicht aufspringen. Man schüttet sie hierauf in einen Durchschlag, daß das Wasser wieder abtriefe, thut sie in einen flachen irdenen Tiegel, mit vielem Zucker und wenigem Weine, und auch weniger Butter, nebst fein zerschnittener Zitronschale; und wenn sie bey gelinder Hitze durchgeschwitzet sind, so giebt man sie auf, und bestreuet sie mit klein gestoßenem Zimmte. Eben so kann man noch die Stachelbeeren in einer gelben Brühe bereiten, wenn man ein wenig ungesalzene, oder höchstens nur äußerst wenig gesalzene Butter mit ein wenig feinem Mehle und einigen Eyerdottern durchknätet, diese in dem Tiegel über Kohlen gelinde, nebst Zucker und

klein

klein geschnittener Zitronschale, auch halb Wasser und halb Wein abrühret, und die in kochendem Wasser zuvor abgebrüheten Stachelbeeren hinzu thut; daß sie in dem zugedeckten Tiegel etwas durchschwitzen müssen.

33) Prunellen, gebackene oder trockne Pflaumen.

Man setze die in laulichtem Wasser abgewaschenen Pflaumen mit kaltem Wasser in einem Topfe zum Feuer, lasse sie gelinde kochen, und thue, wenn sie meist gahr sind, etwas frische und äußerst wenig gesalzene Butter hinzu. Kurz vor dem Abnehmen aber vom Feuer werden noch aufs feinste zerschnittene Zitronschalen hinzugefüget, und die Pflaumen, wenn sie mit den Zitronschalen noch einen kleinen Sud gehabt, aufgegeben; in der Schüssel aber oder Aßiette mit weißem Zucker dicke überstreuet.

1) Man muß Acht haben, daß die Brühe der Pflaumen etwas kurz einkoche, damit sie keinen so genannten wässerichten Geschmack an sich haben.
2) Pflaumen, die beym Kochen röthlicht werden, auch wenig Fleisch haben, sind eine sehr schlechte Speise; die wenigstens nicht auf den Tisch des Mittelmannes auf dem Lande kommen sollte, der selbst Obstgärten hat, und auf die Pflaumen besonders achten muß, daß sie an den Bäumen bis zur Größe eines Taubeneyes wenigstens, erwachsen mögen. Sie müssen ihre höchste Reife erlangt haben, daß sie nach dem Trocknen oder Backen im Kochen die allerdunkelste und zugleich glänzende schwarze Farbe dem Auge darstellen. In diesem Zustande werden sie zuckersüße seyn, und völlig, und wohl mehr als die eigentlichen

Pru-

Prunellen, die man uns als Kaufmannsgut aus Frankreich zubringt, geachtet werden. Noch gehöret zur Güte gebackener Pflaumen, daß sie nicht madicht zum Trocknen müssen gekommen, auch nicht durch zu große Hitze, in dem Ofen oder auf der Darre aufgesprungen oder verbrannt, und ihres besten Saftes beraubet worden seyn. In dem zweyten Bande der Hausmutter wird man lehren, wie die gebackenen Pflaumen in ihrer wahren Güte erlanget werden müssen. Noch ist hier zu bemerken, daß man die gebackenen Pflaumen, wie auch das übrige trockne Obst, nicht in offenen Gefäßen oder Beuteln, wozu die Mäuse einen Zugang haben können, verwahren müsse. Denn die Mäuse beflecken mit ihrem Urin die Pflaumen, und das andre trockne Obst, dergestalt, daß kein Abwaschen, und keine Kochart, den Uringeschmack wieder vertilgen kann.

3) Wenn die gebackenen Pflaumen die nur beschriebene Güte haben, so sind sie eine **vollkommene** Gastspeise, die zum Braten, auch kaltem gekochten Schinken, ingleichen zu kaltem Pökel- und Räucherrindfleische, in allen Jahreszeiten, zum Wohlschmack und zur Zierde der Tafel aufgesetzet werden.

34) Gebackene Kirschen.

Die gebackenen Kirschen werden wie die jetzt beschriebenen Pflaumen nicht nur gekochet, sondern auch zum Braten gegessen.

35) Hahnbutten, Wiepen.

Hahnbutten sind zweyerley Art; wilde, und die gemeiniglich getrocknet, Wiepen genannt werden; und

und Gartenhahnbutten. Diese sind weit größer und fleischreicher als jene, und werden entweder allein, oder mit großen Rosinen zugleich gekochet. Man kochet sie entweder mit Wasser allein, oder, welches besser ist, mit halb Wasser und halb Wein, thut etwas Butter, die nicht sehr gesalzen seyn muß, dazu, und zuletzt Zucker und klein zerschnittene Zitronschale. Sollen aber große Rosinen darunter seyn, so muß man sie erst hinzuthun, wenn die Hahnbutten halb gahr sind, damit sie nicht ausplatzen und zu Muß werden. Beym Anrichten in der Aßiette wird noch klein gestoßener Zimmt übergestreuet.

1) Es sieht wohl aus, wenn die großen Hahnbutten, die beym Trocknen in zwey Hälften zerschnitten worden, ihre völlige Gestalt haben, und nicht zu Muß gekochet werden.

2) Man muß die Hahnbutten nicht mit dem Zucker zu süße machen; ihr natürlicher Geschmack würde leiden. Wenn Rosinen damit gekochet werden, so muß gar kein Zucker dazu kommen. Es ist genug, wenn klein gestoßener Zucker nebst dem Zimmt in der Aßiette obenher gestreuet wird.

3) Die großen Hahnbutten werden neben dem Braten, vornehmlich zu dem gebratenen zahmen und wilden Geflügel, aufgesetzet. Die kleinen Feldhahnbutten, oder Wiepen, werden mehr zu Suppen gebrauchet. Wie aber die Gartenhahnbutten von ihren stachelichten Haaren zu befreyen, auszunehmen und zu trocknen sind, wird in dem zweyten Bande der Hausmutter gelehret werden.

36) Gebackene Aepfel und Birnen.

Das gebackene Obst, worunter gemeiniglich Aepfel und Birnen verstanden werden, ist entweder geschälet, oder ungeschälet. Dieses letztere, nämlich

das ungeschälte, kochet man also, daß es zuerst mit laulichtem Wasser wohl abgewaschen, und in einem Topfe so zum Feuer gebracht werde, daß die in einem Tiegel mit etwas Mehl angebratene Butter so bald hinzugegossen werde, als das Obst angefangen hat, etwas aufzusieden. Denn das an die Butter gerührte Mehl muß die Brühe etwas semisch machen, damit sie nicht wässericht schmecke.

1) Es giebt einen bessern Geschmack, wenn man nicht Aepfel oder Birnen allein, sondern beyde Obstarten zusammen kochet. Die Birnen allein geben einen matten süßen Geschmack, daher man Aepfel, besonders weinsaure, darunter nimmt. Die Säure der Aepfel, mit der Süßigkeit der Birnen vereint, ist sehr angenehm. Soll aber diese Vermischung der Aepfel und Birnen unverbesserlich seyn, so nimmt man auch, etwa zum fünften Theil, gebackene Pflaumen darunter. Es müssen aber diese Pflaumen, wie kurz zuvor gemeldet worden, auch von der erforderten Güte seyn. In Ansehung der Aepfel und Birnen ist noch zu wissen, daß sie nicht unreif zum Backen oder Trocknen müssen genommen, im Backen oder Trocknen aber recht behandelt seyn. Auch die Obstarten entscheiden sehr für den guten oder schlechten Geschmack der Aepfel und der Birnen im trocknen Zustande.

2) Dieses gebackene Obst wird nur als gemeine Speise auf dem Tische des Mittelmannes angesehen; nur denn ausgenommen, wenn Klöße darunter gekochet sind, wie an seinem Orte wird gemeldet werden.

3) In mehrerer Achtung aber ist das geschälte gebackene Obst, welches immer eine Gastspeise ist, und es kann, wie das vorhergehende unge-

schälte

schälte Obst, zusammen gekochet, oder die Aepfel allein und die Birnen auch allein gekochet werden. Der geschälte gebackene Borsdorfer Apfel hat auch hier den ersten Platz. Er wird wie der grüne Nr. 30. bereitet, und zum Braten so wohl, als zu Pökel- und Räucherfleische gegessen. Dieser Apfel muß aber ganz und nur kreuzweise zum Trocknen eingeschnitten gewesen seyn. Die übrigen geschälten Aepfel können eben so bereitet werden; sie reichen aber bey weitem nicht an den Geschmack des erstern.

Abgeschälte Birnen, die eben wie der Borsdorfer Apfel ganz, und nur bis an das Kernengehäuse beym Trocknen müssen eingeschnitten gewesen seyn, sind, wie die grünen Birnen Nr. 28. Anmerk. 8. zu behandeln. Man kann sie auch mit Pflaumen und Kirschen zusammen kochen und dabey verfahren, wie Nr. 33. ist gewiesen worden. Diese geschälten Birnen werden zum Braten, auch zu allem Pökel- und Räucherfleische, besonders dem kalten, gegessen. Was aber das ungeschälte trockne Obst, als welches, wie vorgesaget, keine Gastspeise ist, anbelanget, so wird es nicht zu Braten, sondern zum Eyerkuchen, zu geräucherten Würsten, Speck und allerley Pökel- und Räucherfleische gegeben.

37) Gebackene Quitten, Aprikosen und Pfirsichen.

Die gebackenen Quitten, die geschälet seyn sollen, werden nicht allein, sondern nur unter die gebackenen Pflaumen gekochet. Sie haben in dieser Vermischung einen so guten Geschmack, als gute Wirkung; da sie anhalten, wenn die Pflaumen den Leib zu sehr

öffnen könnten. Das Verhältniß muß dieses seyn: die Quitten können gegen die Pflaumen etwa den achten Theil ausmachen.

Gebackene Aprikosen und Pfirsichen sind eine Hauptspeise, und werden zum Braten gegeben. Man muß sie in einem verdeckten Tiegel, mit Butter, Wein, Zucker und Zimmt aufs gelindeste nur stofen, ohne sie in ein Muß zu verwandeln. Auch werden fein zerschnittene Zitronschalen zugethan, wovon sie desto besser schmecken. Nur aber wenig, damit ihr natürlicher Geschmack nicht unterdrücket werde.

38) Brunnenkresse.

Die Brunnenkresse muß, je früher im Jahre desto lieber, und wenn es auch schon im Hornung seyn kann, bevor die Frösche sie mit ihrem Laiche beschmeißen oder bekriechen, gegessen werden. Man richtet sie mit Eßig und Baumöl zu, wie alle Sallate, oder machet eine Tunke davon, wenn man sie mit Eßig und Zucker, oder mit Weine zerrieben hat.

1) Wenn die Brunnenkresse wie manche andre Sallate gebrühet und warm gegessen wird, so schmecket sie zu bitter und weniger angenehm. Man ißt sie aber zu Eyern, Eyerkuchen und Braten, auch Salz- und Bratfischen, wie auch mit kaltem Pökel- und Räucherfleische.
2) Sie ist, wie alle Sallate, eine Gastspeise, und man pfleget sie auch mit Bachbungen und Rapünzeln zu vermengen.

39) Gartenkresse.

Auch diese Kresse wird wie die vorhergehende zum Sallate bereitet und gegessen. Man kann sie auch

auch mit Bachbungen, Rapünzeln und Lactuke vermischen. Löffelkraut wird eben so bereitet und vorgesetzet.

40) Rapünzeln.

Man hat Feld- und Gartenrapünzeln. Diese sind größer und weicher, als jene. Sie werden entweder allein gelassen, oder mit eben den Sallatkräutern, als die Gartenkresse, vermenget, und man ißt sie mit eben den Speisen, die bey der Brunnenkresse sind benannt worden. Es ist auch nichts ungewöhnliches, daß sie gebrühet werden, wie der Specksallat, dessen unten erwähnet werden soll. Auch wird der Rapünzelsallat verbessert, wenn Sellerychnitte, roh oder gesotten, untergemenget sind.

41) Lactuke, Lattich.

Es ist die Lactuke das allergewöhnlichste Sallatkraut, und in der Küche beleget man vornehmlich den jungen Sallat mit diesem Namen, im Gegensatze des Kopfsallats, wozu endlich die Lactuke erwächst, wenn in dem Garten recht damit umgegangen wird. Gemeiniglich wird fein zerschnittener Schnittlauch damit vermenget, und die Lactuke, die man in Niedersachsen auch Lätsche nennt, entweder kalt mit Essig und Baumöl, oder gebrühet verspeiset.

1) Man vermenget noch manche andre Sallatkräuter mit der Lactuke, als Dragun, Portulak, Pimpinelle u. s. w., und wenn noch mehrere Kräuter dazu kommen, so heißt es ein Kräutersallat. Außer vorgedachten Kräutern nimmt man noch dazu, Fettehenne, Gundermann, Melisse, Ysop, Körbel, Wegerichblätter, Gänseblümgenblätter,

 Sauer-

Sauerampfer, Sauerklee u. s. w. Es ist aber dieser Kräutersallat nicht für jedermann, daher man keine Gastspeise daraus machen soll.

2) Der Sallat wird öfters mit harten, oder pflaumenweich gekochten Eyern garniret. Man schneidet sie in zwey Hälften aus einander, und leget sie auf den Rand der Schüssel hin. Sind die Eyer aber hart gekochet, welches zu diesem Gebrauche am gewöhnlichsten ist, so wirft man sie nach dem Kochen in kaltes Wasser; um sie nach dem Erkalten recht glatt von der Eyerschale zu befreyen. Man schneidet sie in vier Theile, und leget Theil bey Theil auf den Rand der Sallatschüssel hin, daß der ganze Rand ringsherum beleget sey. Auch ist es in guten Häusern nicht ungebräuchlich, daß die aus ihren Schalen genommenen harten Eyer klein zerhacket, und über den Sallat, auch auf den Rand der Schüssel gestreuet werden. Sollen Sallat und Eyer Gastspeise seyn, so müssen sie, wie gesaget, nie anders, als ohne Schalen auf dem Rand der Sallatschüssel zu Tische kommen.

3) Einige wollen den Sallat nur natürlich sauer, andre aber mit Zucker versüßet haben. Soll er eine Gastspeise seyn, so wird er gemeiniglich in der Küche obenher mit Zucker bestreuet.

4) Man muß kein ranzichtes Oel nehmen, und den Sallat damit verderben. Frisches Provenceröl ist das beste. Auch andres Baumöl, wenn es nur frisch und nicht übelriechend ist. Denn der Geruch kann schon seinen Geschmack entscheiden.

5) Statt des Weinessigs wird auch Zitronensaft zum Sallat genommen. Der Essig muß, vor dem Aufguß und der Vermengung mit dem Sallate,

late mit dem Oele fein unter einander geschlagen, auch ein wenig Salz hinzugethan werden.

6) Specksallat, oder gebrüheter Sallat wird von Vielen, besonders auf dem Lande, wenn es an recht frischem Oele fehlen sollte, sehr geachtet. Es wird in kleine Würfeln zerschnittener Speck, welcher mit unter etwas mager seyn soll, in einem Tiegel ausgebraten. Man nimmt den Tiegel von den Kohlen hinweg, gießt den Essig dazu, und wenn er mit dem Speck vereiniget, und über Kohlen heiß genug geworden ist: so wird diese Brühe über den Sallat ausgegossen. Man nimmt vielen Essig, der nur scharfer Bieressig seyn darf. Will man Gäste mit diesem Specksallate bewirthen, so muß man wissen, ob sie Kenner und Liebhaber desselben seyn. Es ist sonst sicherer, nur kalten Sallat auf den Tisch zu bringen.

7) Kopfsallat ist am geachtetsten, und man bestrebet sich überall, dieses herrliche Küchengewächse so wohl recht frühe im Jahre, als auch lange zu haben. Es ist aber dieser Kopfsallat zu aller Zeit eine Gastspeise, des Mittags und des Abends, und seine Zubereitung ist mit der Lactuke einerley.

8) Es wird aber der Sallat, Lactuke und Kopfsallat zu sehr vielen Speisen aufgesetzet und gegessen. Diese sind: Eyer, Eyerkuchen, Salz- und Bratfisch, rohe und gekochte kalte Schinken, kaltes Pökel- und Räucherfleisch, Knackwurst, Ochsenzungen, warmes, nur simpel gekochtes Rindfleisch, und Braten allerley Art.

42) Endivien.

Die sauber verlesenen und nach dem Abwaschen vom Wasser in einem Durchschlage befreyeten Endi-

vielen werden wie der Sallat bereitet, und eben so gegessen.

1) Die Endivien sind beständig eine sehr geachtete Gastspeise.

2) Gemeiniglich wird Sellerywurzel mit zu dem Endiviensallat genommen. Man schneidet die abgeschäleten Wurzeln in dünne Scheiben, die in solcher Maaße noch getheilet werden, daß sie bequem in den Mund hineingeführet werden können. Diese Schnitte bleiben entweder unter dem Sallate roh, oder sie werden weich gesotten, oder man läßt sie nur eine halbe Stunde in heißem Wasser liegen. Außer daß diese Sellerysschnitte unter dem Sallate vermenget sind, so beleget man auch noch den Rand der Aßiette oder Schüssel mit solchen Schnitten.

43) Krautsallat.

Von weißen Kohlköpfen wird auch ein geachteter Sallat, entweder kalt oder warm, bereitet. Es wird der Kohlkopf in sehr feine länglichte Striemeln geschnitten; doch so, daß von den festen Ribben des Kohls nichts mitgenommen werde. Dieser fein geschnittene Kohl wird mit etwas Salze eingesprenget, mit zerstoßenem Pfeffer vermengt, mit Eßig und Baumöl angemacht, auch wie die Endivien mit Sellerysschnitten, rohen oder gesottenen, garniret und noch obenauf etwas Pfeffer aufgestreuet.

Warmen Krautsallat bereitet man dergestalt, daß der fein geschnittene Kohl mit Salz eingesprenget, und nicht ausgedrückt werde. Setzet ferner einen irdenen Tiegel auf Kohlen, lasset frische Butter zergehen, und den Kohl verdeckt durchschwitzen. Nach etwa einer Viertelstunde gießet den Essig hinzu, und

ganz

ganz zuletzt, um eine semische Brühe zu haben, thut noch etwas in Wasser klein gerührtes feines Walzenmehl, nebst zerstoßenem Pfeffer hinzu. Wenn man Gänseschmalz statt der Butter nimmt, so wird dieser Sallat noch weicher und wohlschmeckender. Einige lassen auch zu gleichem Zwecke Speck, in Würfeln zerschnitten, ausbraten, um den Kohl damit zu fetten; welches auch nicht übel schmeckt. Sollte der Eßig allzusauer seyn, so muß man ihn mit Zucker brechen, aber den Kohl ja nicht zu süß machen. Denn die Säure ist als das Hauptstück seines Wohlgeschmacks anzusehen.

1) Der kalte Krautsallat ist eine Gastspeise; man begleitet alle diejenigen Speisen damit, die Nr. 41. Anmerk. 8. sind besaget worden.

2) Der warme Sallat kann mit Carbonade und Bratwürsten garniret, und mit eben zuvor bemerkten Speisen gegessen werden. Er ist auch eine Gastspeise, und wird am liebsten des Abends mit Salzfischen verspeiset.

44) Gurkensallat.

Wenn die Gurken sauber abgeschälet, und in dünne Scheiben zerschnitten sind, so werden sie mit etwas Salze eingesprenget, und mit scharfem Weineßig, Oel und zerstoßenem Pfeffer angemachet.

1) Viele pressen den Saft der Gurkenscheiben aus, machen aber dieselben dadurch für den Magen zu einem unverdaulichen Pelze. Man soll sie daher unausgepresset in ihrem Safte lassen. Guter Eßig und Pfeffer müssen sie zur bessern Verdauung einleiten.

2) Gurkensallat ist auch dieser, wenn eingemachte Gurken in Scheiben zerschnitten, und wie die

vorigen bereitet werden. Man nimmt wie zum Einmachen, also auch zum Sallat, Mittelgurken, in welchen die Kerne den Zähnen noch gar nicht fühlbar seyn können.

3) In manchen Häusern wird auch der Gurkensallat, wie der warme Krautsallat Nr. 41. bereitet. Weil die Gurken auf diese Weise sehr mürbe einstofen, so ist dieser warme Gurkensallat wohl für den gesundesten zu halten. Doch ist er nicht überall bekannt und eingeführet.

4) Der kalte Gurkensallat wird zu allen den Speisen gegessen, die Nr. 41. Anmerk. 8. genannt zu finden, und ist eine Gastspeise.

45) Bohnensallat.

Wenn grüne, in feine Striemeln zerschnittene, und mürbe gekochte Schnittbohnen nach dem Erkalten mit Eßig und Baumöl angemachet sind, so heißt dieses ein Bohnensallat. Er ist nicht überall eingeführet, und kann als eine Mittelspeise angesehen werden.

Viertes Kapitel.

Mehl- und Eyerspeisen.

1) Butterbrey.

Nehmet vom feinsten Waizenmehle, rühret es mit kaltem Wasser nur so viel an, daß ihr zwischen den Händen kleine länglichte und nur dünne Klümpergen abreiben könnet, und thut dieses so behandelte Mehl in kochendes Wasser; leget frische Butter dazu, und

und wenn der Brey ein Paarmal aufgekochet gewesen, daß das Mehl nicht mehr rohschmeckend seyn kann, so gießet noch braun gebratene Butter über den in der Schüssel aufgegebenen Brey, daß er ganz damit bedeckt erscheine.

1) Wenn das Mehl in das kochende Wasser gethan worden, so muß der Brey nicht zu lange kochen, sonst schmecket er zu schmiericht.
2) Dieser Brey ist nur eine gemeine Speise.

2) Zwiebelbrey, Bollenbrey.

Wenn das Waizenmehl, wie bey dem vorhergehenden Breye, ist behandelt worden, so wird es in kochender süßer Milch gahr gesotten, der Brey in dem Kessel aber beständig umgerühret, daß er nicht anbrenne. In einem Tiegel wird Butter zerlassen, und in recht kleine Würfel zerschnittene Zwiebeln oder Bollen braun gebraten; welche Butter und gebratene Zwiebeln über den ganzen Brey in der Schüssel hingegossen werden. Auch dieser Zwiebelbrey ist meistens nur gemeine, nach Gelegenheit aber Mittelspeise, und wird, wie der vorhergehende, des Mittags aufgetragen.

3) Gelber Eyerbrey.

Nimm reinschmeckende frische Butter in einem irdenen Schmoltopf oder einer Casserolle, und laß darinn drey bis vier Hände voll Kraftmehl unter stätem Umrühren etwas braten; hierauf gieße nun ein Quart kochende süße Milch, nebst zerriebener Zitronschale, Zucker und etwas Salz; laß dieses auch unter beständigem Umrühren ein wenig durchkochen. Endlich zerrühre zwölf Eyerdotter mit zwey bis drey

Löffeln Milch; und wenn diese zu dem Brey angerühret worden, so nimm den Brey alsbald vom Feuer, decke das Gefäße zu, und setze es auf heiße Asche, daß sich der Brey unten auf dem Boden etwas ansetzen könne. Ist nun der Brey in der Schüssel, so wird der Rand derselben mit dem Untersten, das sich angeleget hat, nachdem es mittelst eines Löffels abgestochen worden, so beleget, daß ein Abstich neben dem andern ringsherum komme. Schüssel und Randbelag werden mit Zucker überstreuet.

1) Dieser Eyerbrey ist eine Gastspeise für den Mittagstisch.

2) Eben derselbe wird auf eine andre Art also verfertiget. Eyerdotter werden recht unter einander zerschlagen, Mandelmilch nebst Zucker und Zimmt dazu gegossen, und zum Brey abgekochet. Dieser Brey ist ebenfalls eine Gastspeise.

3) Will man einen weißen Eyerbrey haben, so läßt man ein Quart gesottene Milch wieder laulicht werden, zerschlägt mit einer steifen Ruthe von zehen Eyern das Weiße mit zerriebenem Zucker, bis sie anfangen zu schäumen, setzet die Milch wieder gegen das Feuer, und thut unter beständigem Querlen die Eyer, nebst etwas geriebenem und durchgesichtetem weißem Brodte dazu, und wenn es etwas aufgesotten, und zum dünnen Breye geworden ist, so richtet den Brey mit etwas überher gestreuetem Zucker und Zimmt, oder zerriebener Zitronschale an. Dieser Brey ist mit beyden vorhergehenden in gleicher Achtung.

4) Brey mit Johannisbeersaft.

Diesen Brey auf eine Person einzurichten, nimmt man zwey Loth Johannisbeergelee, oder Saft, wie er in

in den Conditoreyen gemacht und zu haben ist, zerrühret ihn mit einem Eyerdotter, einem Quentchen Zitronensaft, zwey Lothen Rheinwein, in dessen Ermangelung auch Landwein gelten kann, und läßt dieses alles in einem irdenen Tiegel, nebst zwey Lothen zerriebenen feinen Brodts und Zucker, zu einem dünnen Brey werden.

1) Dieser Brey ist sehr kühlend und stärkend für Fieberpatienten, und man kann auch den Saft von frischen reifen Johannisbeeren dazu nehmen. Es muß aber der Brey, wenn man den Saft aus einer Conditorey oder einer Apotheke nimmt, nicht mit Zucker in der Küche übersüßet werden; weil der Johannisbeersaft, oder Gelee, daselbst schon mit Zucker versetzet ist.

2) Auch mit Kirschsaft wird der Brey auf gleiche Weise bereitet.

3) Will man diesen Brey mit Borsdorfer Aepfeln bereiten, so schälet man sie, und reibet sie auf einem Reibeisen ab. Man muß aber die Hälfte weniger Brod nehmen, als oben angegeben worden.

4) Noch wird dieser Brey verändert, wenn der Saft von Gartenhahnbutten angewendet wird. Man kochet die Hahnbutten mit halb Wasser und halb Wein weich, treibet sie mit zugegossenem Wasser durch ein Haarsieb, daß die Hülsen zurückbleiben müssen. Auch kann man die eingemachten Gartenhahnbutten aus den Conditoreyen hiezu gebrauchen.

5) Endlich bedienet man sich auch der Mohrrüben oder Carotten zu diesem Zweck. Man suchet die rothen oder gelben, die recht süße schmecken, aus, schrapet sie ab, und zerreibet sie auf einem Reibeisen. Diese zerriebene Mohrrüben

werden

werden mit Wasser, Wein und Zimmt in einem irdenen Tiegel durchgeschwitzet, hierauf durch ein Haarsieb mit nachgegossenem Weine und Wasser abgeseihet, und der so abgeseihete Mohrrübensaft wie die vorhergehenden zum Brey verwendet. Er ist recht gesund und wohlschmeckend. Für Gesunde wird dieser Brey mit Mohrrübensaft noch mit zerriebener Zitronschale überstreuet, die man aber für Fieberpatienten gern wegläßt, im Fall ihnen die Fieberhitze damit verstärket werden könnte. Alle diese Breye sind Gastspeisen.

5) Weinbrey.

Lasset in einem Kessel halb Landwein, halb Wasser und Zucker zum Kochen kommen, und querlet vom besten Kraftmehle dazu, und wenn der Brey so eben abgenommen werden soll, so menget noch zerriebene Zitronschale darunter. Beym Anrichten wird Zucker überher gestreuet.

1) Dieser Brey kann eine Gastspeise seyn, wenn lauter Wein genommen und das Wasser weggelassen wird. Man kann auch Zitronscheiben darunter mit aufsieden lassen.
2) Es ist willkührlich, diesen Weinbrey so dicke zu machen, als man will.

6) Mohnstrietzen.

Bereitet einen Teig von Waizenmehl, Wasser und Eyern, rollet ihn äußerst dünne auf einem mit Mehl bestreueten Tische, daß der Teig nicht anklebe; schneidet schmale Striemen des dünne aus einander getriebenen Teiges; bestreuet, wenn es nöthig ist, jede Strieme, die etwa einen Zoll breit seyn muß, ganz wenig

wenig mit Mehl; leget dergleichen einige über einander, und zerschneidet sie zu feinen Nudeln. Diese Nudeln lockert mit etwas untergestreuetem Mehle auf, daß sie nicht in Klümper zusammen hacken, schüttet sie in kochendes Wasser in einen Kessel, daß sie darinn aufsieden, und den rohen Mehlgeschmack ablegen. Hebet hierauf den Kessel vom Feuer, und nehmet die Nudeln mit einem kleinen Durchschlage heraus, thut sie in kaltes Wasser, und erneuret es, daß die Nudeln bald kalt werden mögen. Diese kalt gewordenen Nudeln werden mit vielem, und recht weich geriebenem Mohne und Zucker, so viel nöthig ist, vermenget, in der Schüssel aber angerichtet, und mit Zimmt dicke überstreuet.

1) Diese Mohnstrietzen sind ein **Abendessen**, und werden vertrauten Freunden als eine Leckerey vorgesetzet, oder nur in der Familie verspeiset.

2) Von einigen wird der Mohn mit zerriebener Zitronschale gewürzet, welches nicht uneben schmecket. Der Mohn aber wird mit kaltem Wasser unter die Nudeln gerühret; man muß sie aber nicht zu dünne werden lassen. Die Mohnstrietzen müssen im Mohne aber nicht so dünne seyn, daß sie nicht sollten noch mit einem Messer gegessen werden können. Einige nehmen statt des Wassers aufgekocht gewesene und nun erkaltete Milch zum Mohne, und machen die Mohnstrietzen so dünne, daß sie mit Löffeln gegessen werden. Statt des Zuckers nehmen Viele Honig, welcher sich mit dieser Speise gar wohl verträgt.

3) Einige nehmen zu dem Nudelteig keine Eyer; allein die Nudeln werden ohne Eyer zähe oder klitschicht. Sie sind gesünder und besser zu verdauen, wenn man zum Teige Eyer genommen hat.

7) Eyer-

7) Eyerkäse.

Nimm anderthalb Quart süße Milch in einen Kessel, eine Mandel Eyer, ein halb Pfund große, und ein halb Pfund kleine Rosinen, ein Viertelpfund abgehäutete recht fein zerschnittene süße Mandeln, Zucker aber nicht zu viel. Setze den Kessel mit allen diesen Zuthaten aufs Feuer, rühre es beständig und so lange um, bis die Milch sich geschieden hat, oder verkäset worden. So bald dieses geschehen, so gieß alles dieses in einen Durchschlag, damit die Wadike ablaufen, und der Käse zurückbleiben möge. Laß den Käse erkalten, und sich feste setzen, damit er in eine flache Schüssel so ausgeschlagen werden könne, daß er ganz bleibe. Die gerade Oberfläche des Käses in dem Durchschlage kömmt in der Schüssel unten, das runde Unterste im Durchschlage aber in der Schüssel oben zu stehen. Hierzu richte nun folgende Sauce zu. Koche ein Quart süße Milch, nimm sie vom Feuer, und laß sie etwas wieder verschlagen. Setze sie wiederum zum Feuer, zerrühre darinn einige Eyerdotter nebst Zucker, laß hierauf die Sauce erkalten, und gieß sie über und neben den Käse in die Schüssel hin.

1) Dieser Eyerkäse ist eine sehr geachtete und nährende Gastspeise für den Abendtisch. Zuweilen wird er des Sommers als eine kalte aus dem Keller kommende Kühlspeise den Gästen zwischen Mittags- und Abendszeit schon vorgesetzet, wenn sie etwa zum Abendessen nicht bleiben wollen. In sehr heißen Tagen muß der Käse keine Nacht über stehen, weil er leichtlich sauer werden könnte.

2) In der Schüssel werden Käse und Sauce dicke mit Zimmt überstreuet. Einige machen auch wohl eine Weinsauce, oder eine holländische Sauce über den Käse. Die nur beschriebene Milchsauce aber ist die beliebteste.

8) Ge-

8) Gemeine Klöße.

Brate in kleine Würfel geschnittenen Speck, nebst etwas klein zerschnittenen Zwiebeln und Thymian, in einem Tiegel, bis er gelblicht geworden. Wenn dieser Speck verschlagen ist, so nimm recht feines Waizenmehl, zwey Theile Milch, und einen Theil Sahne, gieß den verschlagenen Speck dazu, und rühre damit das Mehl in einer Schüssel zu einem Teige zusammen. Setze nun einen Kessel mit süßer Milch aufs Feuer, und laß sie kochen. In diese kochende Milch lege die Klöße, (die mit einem Kochlöffel vom Teige abgestochen werden, der immer in die Milch getunket werden muß, daß der Teig nicht anhacke,) und laß sie gahr werden. Unter die Klöße muß nicht, wie unter einem Breye, mit der Kelle gerühret werden; sondern man greift nur behende, mit der Kelle, auf den Boden des Kessels, und hebet oder stößt die Klöße so, von unten auf, ganz gelinde etwas in die Höhe, um ihr Anbrennen zu verhindern.

1) Man kann eben diese Klöße auch in **Brühe** von frischem **Schweinefleische** gahr kochen. Es muß aber dieses Fleisch nur simpel, und allein mit Salz und Salbey gewürzet seyn. Wenn das frische Schweinefleisch für sich allein besonders gahr gekochet gewesen, so wird es beym Anrichten auf, oder unter diese in Schweinfleischbrühe gahr gekochte Klöße in eine Schüssel geleget, und beydes zusammen gegessen. Ein Lieblingsessen für Manche.

2) Die in Milch gahr gekochten Klöße werden gemeiniglich nur mit kalten Fleischspeisen des Mittags gegeben. Diese sind, Knackwurst, roher Schinken, auch gekochter aber kalter Schinken, kalter Schweinebraten, ingleichen einige andre

Braten, die kalt sind, ein kalter Schweinskopf, kalte Eisbeine, kaltes Räucher- und Pökelfleisch. Es würde zu weichlich schmecken, wenn man die in Milch gahr gekochten Klöße mit diesen Fleischspeisen, in warmem Zustande, essen wollte. Es heißen solche Klöße zwar gemeine Klöße, allein sie sind bey Vielen eine **Hauptkost**, wenn sie in der Familie speisen.

3) Wenn diese und alle andre Klöße allzulange nach dem Anrichten ungegessen stehen bleiben, so erhärten sie, oder sie werden schliffidht.

4) **Klöße mit gebackenen Birnen** werden so bereitet. Wenn der Teig, nach vorbeschriebener Art, fertig ist, so wird die Hälfte der Birnenbrühe, und die andre Hälfte Wasser, in einem Kessel zum Kochen gebracht. Man leget die von dem Teige abgestochenen Klöße in diese kochende Brühe, und wenn sie gahr sind, so thut man sie in eine Schüssel, und schüttet die vorhin gahr gekochten Birnen dazu. Unter die Birnen soll man etwas gebackene weinsaure Aepfel, und ein wenig gute Pflaumen mit gekochet haben. Bey vielen in der Familie Speisenden ist dieses Gericht ein großes Lieblingsessen, worauf sich auch wohl Freunde aus den Städten, bey Freunden auf dem Lande, öfters zu Gaste bitten. Zu diesen Klößen mit gebackenen Birnen aber ißt man gekochten so genannten Bauchspeck, geräucherte Schweinsribben, Pökelschweinefleisch, Schweinskopf, Schinken und Schulterblatt.

5) **Mehr als gemeine Klöße** sind folgende. Man rühret ein halb Pfund frische Butter so lange, bis sie zu Sahne, oder Rohm, geworden, schlägt zehen Eyerdotter dazu, und menget dieses, nebst einem halben Nößel kalten Wassers, auch

etwas

etwas Thymian, mit recht feinem Waizenmehle, zu einem Teig unter einander. Wenn man nun in einem Kessel ein Quart süße Milch zum Kochen gebracht, so werden von dem bereiteten Teige mit einem Löffel die Klöße abgestochen, in die kochende Milch gethan, und mit der Kelle öfters behende untergestoßen, aber nicht gerühret, damit sie nicht anbrennen. Man ißt diese Klöße mit allen den kalten Speisen, deren vorhin unter der vierten Anmerkung ist gedacht worden.

9) Potagenklöße.

Potagenklöße sind die kleinen Klöße, die in die Fleischbrühen eingeleget werden; da man an einigen Fleischspeisen eine so lange Brühe läßt, daß man sie, statt der Suppe, mit Löffeln ißt, und Brühe und Fleisch, in einer Schüssel zugleich angerichtet, zu Tische gebracht werden. Die gewöhnlichste Art, diese Potagenklöße zu fertigen, ist diese. Nimm Butter, die zur Sahne gerieben ist, Eyerdotter, klein gestoßene Muskatenblumen und zerriebene Semmel; mache dieses alles zu einem Teig, stich Klößgen mit dem Löffel ab, und lege sie zum Fleische in die Brühe. Man läßt sie darinn etwa eine kleine Viertelstunde sieden, und giebt sie alsdenn mit dem Fleische zugleich auf.

1) Wenn man zu diesen Klößgen zu alte oder übel schmeckende Butter nimmt, so hat man damit die Klößgen verdorben.

2) Dergleichen Klößgen müssen nicht hart kochen, aber auch nicht so wenig sieden, daß man in dem Innern derselben noch das Rohe schmecken könne. Die Köchinn muß sie daher kosten, um der Sache weder zu viel, noch zu wenig zu thun. So müssen sie auch nach dem Anrichten nicht noch zu

lange ungegessen bleiben, damit sie nicht hart werden. Die gewöhnlichsten Fleischspeisen mit diesen Potagenklößen sind Tauben, Hühner, Kapaunen, Truthühner und Kalbfleisch.

9) Fleischklümpgen oder Fricadellen zur Potage muß man also machen. Nimm von einem kalten Kälberbraten, oder von einer rohen Kalbskeule, Fleisch, das ohne Haut und Sehnen ist, zerschneide es in Würfel, und nimm ferner geriebene durchgesichtete Semmel, Eyer, Salz, zerriebene Zitronschale, gestoßene Muskatenblumen, Thymian oder Petersilie und süße Sahne; hacke dieses alles zu dem allerfeinsten Teige, der wohl zusammenhalten muß. Hievon mache kleine runde und zugleich länglichte Klümpgen, und siede sie in der Brühe. Sie müssen aber so feste zusammengerollet seyn, daß sie im Sieden nicht aus einander gehen. Hat man ziemlich dicke Fricadellen verfertigen können, so kann man sie, wenn sie gahr sind, beym Anrichten in Scheiben zerschneiden, und in die Suppe oder Potage legen. Auch kann man statt der Sahne Rindsnierenfett, oder Rindermark nehmen, wenn dergleichen frisch vorhanden ist.

10) Gefüllsel, Farce.

Es sind Braten, die gefüllet werden müssen. Der Teig dieses Gefüllsels ist eben derjenige, der vorhin zu Potagenklößgen vorgeschrieben ist. Man pfleget aber bey jungen zu füllenden Tauben die Muskatenblumen wohl gar wegzulassen, und nur an deren Stelle Thymian zu nehmen, welches fast besser schmecket. Wenn aber ein Lammsbraten gefüllet werden soll, so nimmt man, außer dem Salze, statt alles andern Gewürzes, eine

eine Schollotte, eine Art Zwiebeln, welche ganz fein zerhackt, und unter den Füllteig vermenget werden muß.

1) Das Gefüllsel eines gebratenen Kalekuten muß man so bereiten, daß man die Hälfte seiner Leber (die andre übrige Hälfte wird ihm unter dem einen Flügel eingeklemmt, und mit gebraten,) besonders gahr koche, und wenn sie erkaltet ist, solche auf einem Reibeisen abreibe, und mit geriebener Semmel, Muskatenblumen und Eyerdotter zum Füllteig vereinige.

2) Man kann auch den zuvor beschriebenen Fricadellenteig zum Gefüllsel gebrauchen.

3) Ein Gefüllsel zu Krebsen wird so gemachet. Man hacket Kälberbraten, oder in dessen Ermangelung von der Brust eines gebratenen Huhns, Kapaunen oder Kalekuten, geriebene Semmel und Eyerdotter, zu einem feinen Teige, füllet damit die Krebsschalen, die hierauf in einem Tiegel mit Butter gelb gebraten werden. Diese gefüllten Krebse werden beym Anrichten in die Potage geleget, auch der Rand der Potagenschüssel damit garniret. Man muß daher die Schalen von großen Krebsen aufbewahren, um sie zu seiner Zeit zum Gefüllsel brauchen zu können, weil sie eine Potage gar sehr zieren. Die aufbewahrten Krebsschalen müssen vor der Füllung ausgekochet werden, daß sie dem Gefüllsel keinen älterichten Geschmack mittheilen; und es versteht sich von selbst, daß man diese Schalen vor dem Hinweglegen auch müsse gereiniget haben, und einem Anschimmeln derselben hiedurch zuvorgekommen seyn.

11) Gesottene Eyer.

Wenn die Eyer nicht hart seyn sollen, so setzet man sie mit kaltem Wasser zum Feuer, und nimmt

sie aus demselben wieder heraus, wenn solches eben angefangen hat zu sieden. Will man sie aber hart haben, so läßt man sie etwas länger sieden.

1) Eyer sind nur eine Abendspeise, und werden gemeiniglich mit Sallat gegessen. Wenn sie zu hart gekochet sind, so sind sie weniger gesund, als die weich gesottenen. Zum Sallat aber hat man sie nicht gern zu weich; sondern, wie man es nennt, nur pflaumenweich.

2) So genannte Sohleyer sind, wenn man rohe Eyer in der Schale etwas anknicket, und selbige in starkem Salzwasser einige Stunden liegen läßt; damit das Salz durch die Borsten der Schale sich in die Eyer hineinziehen möge, worauf sie hart gekochet werden.

3) Saure Eyer werden gemachet, wenn man in dem Tiegel Butter gelblicht gebraten, Essig dazu gegossen, und solchen kochend werden lassen. In diesen Essig und Butter schlägt man Eyer, eins neben dem andern hinein, ohne sie zu zerrühren. Man läßt sie ganz, und wenn sie gahr sind, und aufgegeben werden sollen, so werden noch einige Eyerdotter mit Zucker, Zimmt und Nelken klein gequerlet, und von dem gekochten Essig nach und nach unter dem Querlen dazu gegossen. Diese Sauce wird über die Eyer in der Schüssel hingegossen, und noch Zimmt und Zucker obenher gestreuet. Diese saure Eyer sind nur Familienspeise, und eben kein Gastessen.

4) Rühreyer bereitet man so, daß in angebratener Butter Eyer eingeschlagen, und über dem Kohlfeuer so lange zerrühret werden, bis sie gahr sind. Man kann klein geschnittene Petersilie, oder Schnittlauch unterrühren. Auch wird sehr fein und klein geschnittener kalter Kälberbraten, kaltes

Rind-

Rindfleisch, auch Räucherrindfleich, ingleichen Pickling, alles aber fein zerschnitten, mit eingerühret. Will man Sardellen dazu nehmen, so müssen sie aufs feinste gehacket seyn. Mit Hering verfährt man eben so, er muß aber vorher ausgewässert worden seyn. Spargel, in Stückgen zerschnitten, giebt auch ein angenehmes Rührey. Es wird nicht dicker, sondern nur der dünne dazu genommen.

Man hat zuweilen schon des Mittags an den Rühreyern, zumal wenn Sardellen dazu genommen werden, ein Beyessen. Es ist aber nicht nach eines jeden Geschmack, Zucker in oder über die Rühreyer zu streuen. Man muß ihn daher weglassen, und es seinen Gästen frey stellen, ob sie bey Tische mit der Zuckerbüchse ihrem eignen Geschmacke nachhelfen wollen oder nicht? Noch ist bey den Rühreyern zu bemerken, daß man die Butter ja nicht in dem Tiegel braun werden lasse, welches das Rührey übelschmeckend machen würde. Sie muß nur ein wenig angebraten seyn.

5) Zu **Setzeyern** läßt man in einer flachen Schüssel Butter zergehen, schlägt ein Ey neben dem andern hinein, und bäckt sie hart, welches geschieht, wenn man einen Teller übergedeckt hat, und bestreuet sie, wenn sie auf den Tisch kommen sollen, mit zerriebener Muskatennuß.

Man muß zu Zeiten die Setzeyer als eine Gastspeise, entweder als ein Beyessen für sich allein, oder Spinat, grün Kraut und grünen Kohl darneben aufsetzen. Sicherer ist es aber wohl in Ansehung der Gesundheit, wenn die Setzeyer nicht, wie es die herrschende Mode ist, auf einer zinnernen Schüssel, oder auf einem zinnernen Teller gebacken werden.

 6) Fri-

6) Fricassirte Eyer zu machen, muß man zuerst Eyer hart kochen, diese in kaltem Wasser abkühlen, und die Schalen davon abnehmen. Setzet nun Butter in einem flachen Tiegel über Kohlen, daß sie darinn zergehe. Nehmet zugleich ein Paar Eyerdotter mit einem Theelöffel voll feinem Mehle, zerquerlet sie mit halb Wasser und Essig, und rühret dieses mit der zerlassenen Butter über den Kohlen so lange, bis es etwas dicke geworden. Schneidet nun auch die aus den Schalen genommenen harten Eyer in Scheiben, bestreuet sie mit etwas Pfeffer und Ingwer, und lasset sie in vorgedachter Brühe heiß werden, und etwas durchziehen. Beym Anrichten überstreuet noch Eyer und Sauce mit Zucker und Zimmt. Die fricassirten Eyer sind eine Gastspeise.

7) **Eyer mit Senf oder Mostrich.** Hart gekochte und von Schalen entledigte, in Scheiben zerschnittene Eyer werden über Kohlen mit Butter, Mostrich, Muskatenblumen, Salz und etwas Wein, oder Wasser und Zucker, in einem Tiegel durchgeschwitzet. Man hat hievon eine Gastspeise.

8) **Verlorne Eyer mit Johannisbeersauce.** Nachdem ihr völlig reife Johannisbeeren mit Zucker etwas durchgekochet, und hernach durch ein Haarsieb gestrichen, und solche kühl werden lassen, so gießet diese Sauce über verlorne Eyer, deren Verfertigung oben bereits angewiesen worden. Ist es außer der Zeit, frische Johannisbeeren zu haben, so kann man statt derselben den Johannisbeersaft nehmen.

9) **Eyer mit einer braunen Robertsauce**, sind harte, in Scheiben zerschnittene, und in eine Schüssel ordentlich zerlegte Eyer, über welche man

man folgende Sauce anrichtet. Nimm fein gehackte Zwiebeln, etwas Mostrich, Zitronscheiben, und ein wenig gute Fleischbrühe; laß dieses zu einer Sauce werden, die semisch ist, und thue sodann noch Zucker und Weinessig dazu. Man kann diese und die folgende Robertsauce über andre Speisen auch gebrauchen.

10) **Eyer mit einer gelben Robertsauce.** Ein Paar Eyerdotter, eben so viel Mostrich, ein wenig Weinessig und Zucker, auch zerriebene Zitronschale, werden mit einem Stückgen frischer Butter zusammen geknätet, und dann mit Wein und Wasser zu einer semischen Sauce, in einem Tiegel über Kohlen, gerühret, und, nach vorhergehender Anweisung, über die in Scheiben zerschnittenen Eyer in die Schüssel gegossen. Eben so kann auch eine holländische Sauce, oder eine Weinsauce, über die so zerschnittenen Eyer gegeben werden. Sie sind mit allen diesen Saucen eine geachtete Gastspeise. Man kann auch über verlorne Eyer eben diese Saucen anrichten.

12) Eyerkuchen.

Wenn in einem Tiegel klein geschnittener Speck ausgebraten worden, so schlägt man süße Milch und Eyer zusammen, mit recht feinem Mehl und fein zerschnittener Petersilie oder Schnittlauch, oder Zwiebeln, gießt es, nachdem es recht stark zerrühret worden, zu dem Speck, sticht öfters mit dem Messer unter dem Eyerkuchen, und lüftet ihn, damit das Dünne herunter laufe, wendet ihn zuletzt um, damit er auf der andern Seite auch backe, und beym Aufgeben bestreuet den Eyerkuchen mit Salz, der mit Sallat begleitet oder mit einer gemeinen Sauce übergossen werden kann.

1) Dieser Eyerkuchen ist nur eine gemeine Speise, und man kann auch gekochte gute Pflaumen mit der Brühe überher gießen, aber den Eyerkuchen etwas stehen lassen, daß die Pflaumenbrühe sich einziehen könne. Zu diesem Zwecke muß vorher der Eyerkuchen in seine Portionen zerschnitten seyn, um der Brühe einen desto bessern Eingang zu verschaffen. Es kann auch eine Weinsauce, ingleichen eine holländische Sauce darüber gegeben werden. Statt des Specks zu diesem Eyerkuchen kann man auch Butter oder Schmalz nehmen, aber beständig die bey der Gesindeküche schon gegebene Regel wohl in Acht nehmen, den bratenden Speck oder Fett vom Feuer zu nehmen, wenn was anders dazu gethan werden soll, um keine Flamme mit dem bratenden Specke, Butter oder Schmalze, zu erregen.

2) Besser machet man diesen Eyerkuchen, wenn in Milch eingeweicht gewesene, und wieder ausgedrückte Semmel, klein zerrieben, statt des Mehls genommen wird.

3) Auch werden allerley geräucherte Fleischspeisen unter dem Eyerkuchen mit gebacken. Diese sind, kalter Schinken, Knackwurst, Räucherfleisch und Pickling, wenn er nicht zu hart ist. Man zerschneidet dieses in mäßige Stückgen, und muß dessen nicht zu viel nehmen; damit der Eyerkuchen nicht verhindert werde zusammen zu backen, und nicht in Krümeln zerfalle. Es werden aber diese geräucherte Sachen gleich in die zergangene Butter geleget, und die übrigen Zuthaten überher gegossen. Bey solchen Eyerkuchen hat man mehr, als bey den vorigen nöthig, immer überher mit dem Messer so schräge einzustechen, und das Dünne so lange hiedurch unter-

laufen

laufen zu lassen, bis nichts mehr obenauf steht. Diese Eyerkuchen mit geräucherten Sachen sind eine Mittelspeise, und werden gemeiniglich des Mittags über Spinat, grünem Kraute, und grünem Kohle, in einer und eben derselben Schüssel, geleget und damit gegessen.

4) Ein Apfeleyerkuchen ist so zu backen. Abgeschälte und in Scheiben zerschnittene Aepfel werden, in einem Tiegel, in Butter und Zucker abgestofet, süße Milch, etwas fein Mehl und Eyer, klein zerschlagen, überher gegossen, und zu einem Kuchen abgebacken. Beym Anrichten wird Zucker oben aufgestreuet, und er ist des Abends eine Gastspeise.

5) Sardelleneyerkuchen ist eine Gastspeise, und es müssen die Sardellen, nebst Petersilie, klein gehackt, mit einigen Eyern und süßer Sahne, Milch und geriebener Semmel zusammen gerühret, und in Butter gebacken werden.

13) Budding.

Nehmet süße Milch, und kochet sie, ferner zwölf Löffel geriebener Semmel, fünf Löffel voll Mehl, von sechs Eyern den Dotter, und von fünf Eyern das Weiße, zwey Löffel voll Rosenwasser, und eben so viel reines Wasser, Zucker, Muskatennuß und Salz, mischet und rühret dieses alles wohl zusammen mit süßer noch hinzugethaner Sahne, oder Rohm, bindet es in einer reinen Serviette oder leinen Tuche, und lasset einen Kessel mit Wasser sieden. In dieses siedende Wasser wird die Serviette hineingeleget, und der Budding etwa anderthalb Stunden gekochet. Wenn man ihn anrichten will, so leget man die vom Wasser abgetriefte Serviette auf eine Schüssel, machet die

Ser-

Serviette ringsherum auf dieser Schüssel von einander, decket denn eine andre Schüssel, in welcher er auf den Tisch kommen soll, oben darauf, kehret die Schüsseln um, und nimmt die Serviette von dem umgeschlagenen Budding nun behende ab, und giebt eine Sauce darüber, die etwa nur gelblicht gebratene Butter seyn kann. Man kann auch eine holländische Sauce darüber anrichten. Auch ist folgende nicht ungebräuchlich. Man nimmt fünf Eyerdotter nebst etwas Mehl in einen kleinen Topf, und querlet es wohl zusammen, gießt ein halb Nößel Wein dazu, auch eben so viel gute Fleischbrühe mit Butter, Zucker und Muskatenblumen, rühret es in dem nun ans Feuer gesetzten Topfe so lange um, bis es anfängt dicke zu werden, und gießt denn diese Sauce in die Schüssel und über den Budding.

1) Ein Budding ist allemal ein Hauptessen, welches gemeiniglich noch vor dem Braten, in einigen Häusern aber auch wohl nach demselben gegeben wird.

2) Ein **Marksbudding** muß auf diese Weise verfertiget werden. Wenn Semmel in süßer Milch eingeweichet gewesen, und diese wieder ausgedrücket worden, so zerhackt man ein halb Pfund Rindsmark, oder statt dessen Nierenfett, reibt die Semmel klein, rühret das Mark nebst ein Paar Löffeln Mehl, Zucker, Zimmt, Salz, Rosinen und einige klein geschlagene Eyer dazu, und wenn die ganze Masse recht wohl unter einander gemischet ist, so wird sie nach vorhin beschriebener Art in einer Serviette gekochet, und mit einer beliebigen Sauce aufgegeben.

3) Noch leichter ist der Budding, wenn man viel zerriebene Semmel mit ein wenig Mehl, Korinthen, auch großen Rosinen, Muskatenblumen, Eyern,

Eyern, Butter, und etwas Milch, auch in Striemeln zerschnittene Mandeln, zusammenrühret, und den Teig nicht in Wasser, sondern in süßer Milch gahr kochet. Zu diesem Budding nimmt man die Sauce, die bey dem Eyerkäse gebräuchlich, und Nr. 7. beschrieben ist. Beym Anrichten wird zerstoßener Zimmt dicke überhergestreuet.

4) Ein Budding von Reis wird am besten so gemachet. Man brühet ein halb Pfund Reis einmal in kochendem Wasser ab, kochet ihn auch ein paarmal mit Wasser auf. Hernach thut man ein Quart Milch dazu, in welcher er dick kochen muß. Alsdenn werden vier Eyer, etwas Butter und Salz damit vermischet. Ist nun diese Vermischung in einer Serviette gekochet worden, so kann man eine Sauce darüber geben, welche man will. Anstatt des Reißes kann auch Schwade, wie auch feiner Gries von Buchwaizen genommen, und eben so verfahren werden.

Fünftes Kapitel.

Fleisch.

In der Gesindeküche hat man die Speisen in Alltags- Sonn- und Festtags- auch Aerndtespeisen unterscheiden müssen. In der Küche des Mittelmannes ist auch ein Unterschied der Speisen, der in den vorigen Kapiteln nach gemeinen und Gastspeisen, auch zum Theil nach Mittel- und Hauptspeisen ist angegeben worden. Man wird daher auch in diesem Kapitel die Fleischspeisen und ihre Bereitungsarten ebenfalls nach den verschiedenen Graden der Achtung, darinn

sie stehen, bemerken. Und da das Geflügel zum Küchengebrauch einer besondern Vorbereitung bedarf, so soll dieser noch zuerst angewiesen werden.

A. Tauben.

Jungen Tauben werden entweder die Köpfe abgedrehet, oder wenn man auf mehr Zierlichkeit sehen will, die Köpfe gelassen, und ihnen nur die Gurgel zum Todbluten abgeschnitten, welches gemeiniglich **Abkehlen** heißt. Wenn die Tauben tod sind, so wirft man sie in Wasser, welches den Anfang zu kochen gemachet hat, wodurch man sich das Geschäffte des Abrupfens erleichtert. Sie werden aber sofort aus dem Wasser wieder heraus genommen, oder nur an den Füßen hinein gehalten, und so ins Wasser hinein getauchet. Man darf sodann nur mit der einen Hand auf die Taube klatschen, so wird das Wasser alle Wirkung gethan haben. Nach dem Abbrühen und Abrupfen wirft man die Tauben in kaltes Wasser, und putzet sie annoch nach, um alle Federn und Stoppeln wohl von der Haut herunter zu bringen, und nichts darauf zu lassen.

Das Ausnehmen der Taube geschieht so, daß hinten am Nacken die Haut in die Länge aufgeschnitten, Gurgel und Kropf heraus genommen, die Haut von vorne aber völlig ganz gelassen werde. Hat die Taube den Kopf behalten, so sticht man die Augen behende aus, von dem Schnabel aber wird nur der Unterkiefer, oder Unterschnabel, so wie von den Zähen die Krallen (die hornichten Haken), allein abgeschnitten. Wenn aber die Tauben zum Kochen oder Fricassiren klein geschnitten werden sollen, so werden die Röhren, das heißt, die Füße, bis an das Gelenke des Schenkels, wo das Fleisch angeht, weggeschnitten. Die Eingeweide

weide aber werden so ausgenommen, daß zuerst der Knopf des Hintern abgeschnitten, von dem Hintern an aber ein Schnitt im Bauche der Länge nach gegen den Brustknochen zu geführet, die Eingeweide hervorgezogen, Leber und Magen beybehalten, das übrige aber weggeworfen werde. Der Magen wird in der Mitte so aufgeschnitten, daß an der andern Seite noch die Haut ihn in zwey Hälften zusammen halte. Man ziehet aber das harte Häutgen innerhalb des aufgeschnittenen Magens ab, und klemmt ihn in den einen zusammengebogenen Flügel so, daß die eine Hälfte des Magens diesseits, die andre jenseits hervor reiche. Die Leber kömmt auf gleiche Weise in den andern Flügel. Neben dem vorgedachten Bauchschnitte zur Ausnehmung des Eingeweides machet man nun noch auf jeder Seite einen Einschnitt in der Haut, in deren jedem ein Fuß, dem hinten zur desto bessern Einbeugung das Knie angeschnitten worden, so eingebeuget wird, damit das Knie hinein in den Einschnitt komme, die Füße aber gerade vor sich heraus stehen. Der Hals wird auf der Seite über einen Flügel herüber gebogen, der Kopf aber auf die Brust so niedergeleget, daß der Schnabel darauf, wie natürlich, anschließe; zu dem Zwecke selbiger mittelst eines hölzernen kleinen Stifts, oder Speilers, durch die Naselöcher auf das Brustfleisch angeheftet und befestiget wird. Es kann auch der Kopf mit dem Halse durch den einen Flügel durchgezogen, und solchergestalt der Kopf auf diese Weise an die Seite herangebogen werden; wiewohl die erste Art, wie bey den Tauben, also auch bey anderm Geflügel, z. E. Rebhühnern, die zierlichste und gebräuchlichste ist. Man nennt aber diese Art, Beine, Kopf und Hals zierlich ein- und anzulegen, Zäumen, und man muß nun dieses Wort verstehen, wenn man in der Folge von andern Geflügeln sagen wird, daß sie

sollen

sollen gezäumet werden. Einige pflegen, wenn sie den Handgriff nicht in ihrer Gewalt haben, auch die Schenkel mit einem Speiler anzuheften, damit sie in ihrer vorhin beschriebenen Lage erhalten werden. Zuletzt ist noch das Füllen der Tauben übrig, wenn sie sollen gebraten werden. Man greift mit dem Zeigefinger in den Schnitt, wodurch man den Kropf hervorgezogen, und drücket die Haut vom Halse, bis etwas über die Brust hin, behende los, ohne die Haut zu zerreißen. Es wird nun ein Gefüllsel, dergleichen im vierten Kapitel Nr. 10. beschrieben ist, nach und nach hinein gedrückt, wodurch die Tauben sehr vergrößert, und in die Augen fallend werden. Dieser Einschnitt aber, wodurch das Gefüllsel eingedrücket worden, wird nun mit Zwirn zugenähet. Beym Anrichten der Braten müssen Zwirn und Speiler in der Küche wieder herausgezogen werden, und durchaus nicht mit auf den Tisch kommen. Noch ist in Ansehung der Speiler zu erinnern, daß man keine von Kienen-, Kiefern- oder Tannenholze, sondern von Ellern, Birken und dergleichen nehme. Man kann den Kiengeschmack durch den ganzen Braten verbreiten, wenn man Speiler der erstern Holzarten genommen hat.

B. Hühner.

Junge Hühner werden unmittelbar nach dem Abkehlen in kaltes Wasser geworfen, daß sie sich darinn zu Tode flattern. Man tunket sie hierauf in heißes Wasser, klatschet es mit der Hand an, und rupfet sie. Man muß diese Hühner aber auch nicht verbrühen, und das Wasser nicht allzuheiß nehmen. In Ansehung des Verputzens am Schnabel und Zähen, des Ausnehmens und Zäumens werden sie wie die Tauben behan-

behandelt. Die Haut an den Füßen löset sich vom heißen Wasser, und sie wird abgezogen. Hühner, auch Kapaunen, füllet man nicht.

Alte Hühner und Kapaunen werden mit etwas heißerm Wasser zum Rupfen gebrühet, die Haut von den Füßen abgezogen, an Schnabel und Füßen verputzet, ausgenommen, gezäumet, und wenn sie Haare nach dem Abrupfen auf der Haut haben, so werden sie mit angezündetem Papiere abgesenget.

C. Kalekuten.

Die Kalekutten, deren Federn man zu Gesindebetten brauchet, werden, nachdem ihnen der Kopf abgehauen worden, nicht gebrühet, sondern nur trocken abgerupfet, die Haare mit Papier abgesenget, die oberste Haut der Füße, nach vorgängigem Sengen oder Abbrühen, abgezogen, die Füße aber zwischen dem Knie und den Zähen abgekürzet oder weggehauen, ausgenommen, gezäumet, und bekommen ihr eignes Gefüllsel, nach Kap. 4. Nr. 10. Wenn aber kalekutische Hühner nicht gebraten, sondern gekochet sollen werden, so füllet man sie nicht. Man sticht Speiller durch die Schenkel, damit sie in der rechten Lage bleiben. Die Brust aber wird, mittelst eines auf den Brustknochen gelegten Tischtuches, eingeschlagen.

D. Gänse und Enten.

Gänse und Enten werden, wenn man zuvor auf dem Hirnschädel etwas Federn abgerupfet, mit einem spitzigen Messer daselbst gestochen, ihr Blut in einem Topfe, worinn ein Paar Löffel Essig sind, aufgefangen, welches Blut zum Schwarzsauer gebrauchet wird, trocken gerupfet, und wie voriges Geflügel zwar aus-

genommen, die Gedärme von den Gänsen aber beybehalten, über Stroh am Leibe und Füßen gesenget, welches Sengen jedoch noch vor dem Ausnehmen geschehen muß. Auch muß die Gans oder Ente noch vor dem Ausnehmen in warmem Wasser mit Seife und einem wollenen Lappen recht helle gewaschen, und alle noch zurückgebliebene Stoppeln aufs allergenaueste ausgezogen werden. Die Därme der Gänse werden der Länge nach aufgeschlitzet, gesäubert, und genugsam ausgewässert, um die Pfoten gewickelt, mit gekochet und gegessen, wie solches unten bey dem sogenannten Gänseklein mit mehrerm wird gesaget werden. Gänsen und Enten werden die Füße bis ins Kniegelenke, die Flügel bis fast zur Hälfte des nächsten Gelenkes vom Leibe, der Hals aber bis auf wenige Gelenke vom Leibe abgenommen, welches alles, nebst Magen und Leber, zu dem vorerwähnten Gänseklein kommen muß. Die Entenfüße, die bis an das Kniegelenke abgenommen sind, werden nicht, wie die Gänsefüße, beybehalten und gekochet, sondern weggeworfen. Man pfleget aber auch wohl die zahmen Enten, wie die wilden, an den Gliedern nicht abzustümmeln. Man läßt ihnen Kopf und Flügel, drehet die Füße auf den Rücken, daß man sie für wilde Enten ansehen solle. Wilden Gänsen läßt man auch alle Glieder, nachdem ihnen, wie den Enten, Unterkiefer und Krallen nur allein abgehauen worden.

E. Wildes Geflügel.

Dem großen wilden Geflügel werden gemeiniglich, wie den Kalekuten, die halben Beine abgehauen, der Kopf aber nach ausgestochenen Augen gelassen, wiewohl auch solches hin und wieder nicht geschieht. Fasanen, Rebhühnern, Schnepfen, Wachteln, Kram-

mets-

metsvögeln, Lerchen und kleinern Vögeln, werden alle Glieder gelassen, und, außer Schnepfen, Krammetsvögel, Lerchen und kleinere Vögel, ausgenommen und gezäumet.

Alles Geflügel, so wie auch das Fleisch von vierfüßigen Thieren, wird vor dem Kochen und Braten eingewässert. Gemeiniglich geschieht solches die Nacht vorher, und in warmen Nächten wird noch wohl das erste Wasser ab- und mit Anbruch des Tages anderes frisches Wasser aufgegossen. Was aber von der Mortification des Fleisches schon oben gesaget worden, wird nun hier vorausgesetzet, und darf nicht wiederholet werden. Auch Pökelfleisch wird die Nacht vor dem Kochen eingewässert, damit die Salzlake in etwas ausgezogen werde. Räucherfleisch, geräucherte Schinken, Schulterblätter und Zungen aber werden nicht eingewässert, sondern nur vor dem Kochen mit warmem Wasser abgewaschen.

Noch pflegen die auf Reinlichkeit genau haltenden Hausmütter mit ihrem Fleische vor dem Kochen so umzugehen. Sie lassen es ankochen, oder, wie sie es nennen, angeschen, das heißt, das Fleisch so lange am Feuer mit Wasser halten, bis ein Schaum, oder Gescht, sichtbar wird. In diesem Zeitpuncte wird das Fleisch vom Feuer zurückgenommen und in kaltes Wasser geleget, worinn es erstarret. Ist es Geflügel, so verputzen sie es, wo noch was von Stoppeln oder Unrath gefunden wird. Ist es Kalbfleisch, so wird es abgehäutet, und von allem Fleische, was sich braun oder misfärbigtes an den äußern Theilen sehen läßt, abgenommen. Die Köche nennen diese Verrichtung blanchiren. Sie pflegen aber gemeiniglich nur brühend heißes Wasser über das Fleisch zu gießen, und es hierauf im kalten Wasser erstarren zu lassen, um es sodann zu putzen.

1) Potage von Tauben.

Laß die Tauben in Wasser und Salz, in einem eigenen Topfe, in einem andern aber Perlgraupen kochen, und wenn beydes meist gahr geworden, so gieß die Perlgraupen mit ihrer Brühe zu den Tauben in ihrem Topfe hinzu, füge Butter und allerley Wurzeln, klein geschnitten, dazu, und zuletzt Klöße und Muskatenblumen. Beym Anrichten in der Schüssel wird noch Muskatennuß obenher gerieben.

1) Da man an diese, und mehr andre Potagen, auch getrocknete Morcheln leget, so muß man sie, in einem eigenen Töpfchen, mit Wasser weich kochen, hierauf in kaltem Wasser abkühlen, und sie verputzen, auch ihnen die Stängel ausschneiden. Hierauf müssen sie noch zwey- bis dreymal mit Wasser abgespület, und von allem Sande befreyet werden, der sonst unter den Zähnen knirschen muß. Endlich werden die so verputzten und gereinigten Morcheln in die Potage gethan, um darinn aufzusieden, und schmackhaft zu werden.

2) Will man feine Nürnberger gesponnene Nudeln auch zur Potage mit haben, so leget man sie zuletzt hinein, und läßt sie ein paarmal mit aufsieden. Man muß aber die Potage nicht zu dicke von allen Ingredienzien werden lassen, und bedenken, daß Potage eine lange Brühe am Fleische seyn soll, die statt einer sonst für sich allein besonders gekochten Suppe seyn soll.

3) Die klein geschnittenen Wurzeln zur Potage aber können seyn: junge Mohrrüben, junge Pastinaken, Petersilienwurzeln und Selleryswurzeln. Auch können junge grüne Erbsen mit dazu kommen. Diese fein geschnittene Wurzeln werden nicht für sich besonders, sondern in der Potage

gahr

gahr gekochet. Auch kann man in Ermangelung der Wurzeln, oder auch mit ihnen, klein gepflückte Petersilienblätter, Blätter von grünen Erbsen, auch klein geschnittenen Spargel anthun.

4) Die Tauben in der Potage müssen ganz, und nicht in Viertel oder Hälften zertheilet, auch nicht gefüllet seyn. Die Klöße kommen, wenn man welche dazu nimmt, auch zuletzt hinzu, und man findet ihre Bereitung Kap. 4. Nr. 9.

5) Man erwähnet auch, wie solches in den vorhergehenden Kapiteln geschehen ist, nicht immer des Salzes, als des Hauptgewürzes der Speisen, und setzet immer voraus, daß solches nach Nothdurft von jeder Köchinn ohne Erinnern zu nehmen sey.

6) Die Tauben stehen zwar nur in der zweyten Ordnung als Mittelspeise unter dem edlen Geflügel; die jetzt beschriebene Taubenpotage aber kann schon zu Zeiten, vornehmlich in Städten, als eine Gastspeise angesehen werden. Nur müssen die Tauben fein groß und ansehnlich seyn. Zuweilen ist auch wohl Kalbfleisch mit unter diese Tauben zur Potage gebräuchlich.

2) Tauben mit einer Reissuppe.

Die Tauben werden, wie vorhin bey der Potage gesaget worden, für sich besonders halb gahr gekochet, worauf der gleichsfalls für sich in einem Töpfchen halb gahr gekochte Reis hinzu gethan, und beydes zusammen vollends durchgekochet, und mit Butter und zerstoßenen Muskatenblumen abgewürzet wird.

1) Wäre die Suppe vom Reiße noch allzudünne geblieben, so kann man beym Aufgeben geröstete Semmelscheiben anlegen. Die Tauben können

auch in Viertel zerschnitten gekocht gewesen seyn. In der Schüssel wird Muskatennuß übergerieben.

2) Dieses Gericht ist nur eine Mittelspeise, und man kann auch statt des Reißes selbst gemachte Nudeln nehmen. Diese werden mit der von dem Taubenfleische genommenen Brühe gesotten, worauf denn das Fleisch, wenn die Nudeln gahr sind, wieder hinzu gethan wird, um ein wenig noch damit aufzusieden. Auch kann man nach Kap. 4. Nr. 8. für sich in Wasser gahr gekochte gemeine große Klöße gebrauchen, und damit verfahren, wie eben von den Nudeln ist gesaget worden.

3) Tauben mit einer Suppe von grünen Erbsen.

Man muß junge grüne Erbsen gleich mit den Tauben zusammen kochen. Die Gewürze sind nur Butter und grüne Mayeranblätter, oder allenfalls Petersilienblätter. Zuletzt leget man geröstete Semmelscheiben in die Schüssel, gießt die Brühe mit den Tauben darüber, daß die Scheiben darinn erweichen mögen. Die Tauben werden in dieser Suppe, zu Vierteln zerschnitten, gekochet. Beym Anrichten in der Schüssel muß man Muskatennuß obenher reiben.

1) Wenn man jetzt, und in der Folge, angepflückter Blätter von unsern einheimischen Gewürzkräutern gedenket, so heißt das so viel: sie werden nicht klein geschärbet, sondern ganz, wie sie von Natur gewachsen sind, gelassen, aber von Stängeln befreyet.

2) Einige legen ein wenig Zucker zu diesen Erbsen, deren in der Suppe eben nicht allzuviele seyn müssen, weil es alsdenn keine Suppe mehr wäre.

3) Diese Taubensuppe ist eine Mittelspeise.

4) Kräu-

4) Kräutersuppe mit Tauben.

Diese Suppe wird gemacht nach Kap. 1. Nr. 12; und es steht frey, verlorne Eyer hinzu zu thun oder nicht. Die Tauben aber müssen unzerschnitten und ganz in diese Suppe kommen. Und da man die Kräuter in der ersten Frühlingszeit als das Neue vom Jahre ißt, so hat man an dieser Suppe mit Tauben eine Gastspeise.

5) Tauben mit einer Speck- und Mayeranbrühe.

Lasset die Tauben meist gahr kochen, und setzet klein würfelicht geschnittenen Speck in einem Tiegel oder Schmoltopf auf Kohlen, damit er gelblicht brate; thut grünen oder trockenen Mayeran hinzu, und zuletzt auch noch ein wenig Waizenmehl, welches nur gelblicht in dem Speck werden muß, um davon die Brühe semisch zu machen; leget nun die Tauben, in Viertel zerschnitten, in den Speck hinein, gießet von der Brühe, darinn sie gekochet gewesen, so viel nöthig dazu, und lasset alles in dem Tiegel, oder Schmoltopfe, verdeckt zusammen stosen. Beym Anrichten wird zerriebene Semmel übergestreuet.

1) Man kann statt des Specks die Tauben auch so zurichten. Sie werden in einem Schmoltopfe meist gahr geschwitzet, sodann Butter, Mayeranblätter und Muskatenblumen hinzu gefüget, ganz zuletzt aber noch zerriebene Semmel, um die Brühe semisch zu machen. Einige werfen auch ganz wenig ächten Saffran dazu, um die Brühe gelb zu färben.

2) Dieses Gericht ist als eine Mittelspeise zu achten, und man kann daneben dicke Erbsen, dicke Bohnen, dicke Grütze, Hirse, auch grüne Schnitt-

bohnen nehmen. Es wird aber auch allein, ohne Begleitung einer Vorkost gegessen, wenn eine gute Suppe vorangegangen ist.

6) Tauben mit einer Zitronenbrühe.

Wenn die in Viertel zertheilten Tauben gahr gekochet sind, und in einem Tiegel ein Stückgen Butter zergangen, in welcher eine sehr fein zerhackte Zwiebel, oder Bolle, aufbraten, und hierauf von der Brühe der Tauben, worinn sie gekochet gewesen, so viel nöthig ist, zugegossen werden muß: so wird Butter, ein Paar Löffel Weinessig, Zitronscheiben, Muskatenblumen, ganz zuletzt aber klein gehackte Petersilie noch hinzu gethan; worinn man die Tauben nun etwas durchschwitzen läßt. Endlich werden ein Paar Eyerdotter mit etwas zugegossener Brühe abgerieben und zugegossen. Wenn man anrichtet, so werden die Zitronscheiben aus der Brühe über die Tauben geleget.

1) Die zerhackte Petersilie muß am allerletzten angeschüttet, und nur aufs allergelindeste einen Sud gehabt haben, damit ihre grüne Farbe nicht verschieße. Wenn man will, kann man auch die Brühe mit Zucker versüßen.

2) Tauben mit einer Zitronbrühe sind eine Gastspeise.

7) Tauben mit einer Kapernbrühe.

Man läßt in einem Schmoltopfe, oder tiefen irdenen Tiegel, Butter gelbbraun werden, leget die Tauben, in Viertel zerschnitten, hinein, und läßt sie verdeckt durchschwitzen. Hierauf müssen sie mit noch hinzugegossenem kochenden Wasser, Lorbeerblättern, Thymian und Petersilie, zu einer kurzen Brühe einstosen.

stosen. Zuletzt kommen noch ein Paar Löffel voll Kapern, Korinthen, Zitronscheiben, Weinessig, Zucker, und etwas braun Mehl hinzu. Beym Anrichten werden die Zitronscheiben über die Tauben hingeleget, und man hat sodann an diesem Gerichte eine Gastspeise.

8) Tauben mit einer Wein- und Korinthenbrühe.

Lasset die in Viertel zerschnittenen Tauben gahr kochen, leget sie hierauf in einen Tiegel oder Schmoltopf, worinn Butter gelbbräunlicht angebraten ist, gießet Wein und etwas Taubenbrühe an, würzet aber noch mit Zitronscheiben und Zucker, auch Lorbeerblättern und Korinthen, lasset es zusammen in dem verdeckten Gefäße durchschwitzen, und machet zuletzt die Brühe mit einigen abgerührten Eyerdottern seimisch. Diese Tauben sind auch eine Gastspeise.

9) Tauben mit einer Sardellenbrühe.

Man muß die ganzen unzerschnittenen Tauben in einem Schmoltopfe, oder tiefen Tiegel, über gelindem Kohlfeuer, mit zuvor gelbbraun gewordener Butter gahr stosen; sie hierauf herauslegen, fein gehackte Sardellen und Zwiebeln aber, nebst ein wenig Mehl, kochendem Wasser und ganz wenigem Weinessig zusammen sieden, und diese Brühe über die Tauben in der Schüssel hergießen.

1) Es ist gar nicht nöthig, zu dieser Brühe eigentliche Sardellen zu nehmen. Guter, und etwas gewässerter Hering thut die nämliche Wirkung.

2) Auch kann man gebratene Tauben mit dieser Brühe übergießen. Sind es gebratene Tauben von dem vorigen Tage, so läßt man sie in der Butter zuerst ein wenig wieder durchziehen, damit

mit sie nicht kalt zu Tische kommen. Es ist aber dieses Essen eine sehr geachtete Gastspeise.

10) Geschmolte Tauben mit einer braunen Sauce.

Belege den Boden des Schmoltopfes mit Butter oder Speckscheiben, hierauf Gewürzkräuter, als Thymian, Basilicum und Petersilie, ganze Zwiebeln, ganzen Pfeffer, ganze Nägelein oder Nelken, ganzen Ingwer, und zwar nur sehr wenig dieser Gewürze. Laß die Tauben ganz gelinde und langsam in dem wohl verdeckten Topfe gahr werden. Sollte die Brühe zu sehr einkochen wollen, so muß etwas Fleischbrühe oder Wasser zugegossen werden. Man nimmt die Tauben mit Zurücklassung aller Gewürze heraus, und begießt sie mit folgender, also zu bereitender brauner Brühe. Klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, gestoßene Nägelein und etwas braunes Mehl. Dieses wird mit halb Wein und halb Wasser zu einer semischen Brühe gekochet, aber beständig gerühret, daß sie nicht anbrenne, da man denn zuletzt noch Weinessig, Zucker und zerriebene Zitronschale hinzuthut.

1) Man hat diese Brühe gern hochbraun, welches von dem braunen Mehle abhängt. Man thut Butter in einen Tiegel, läßt sie gelbbraun werden, rühret Mehl und ein wenig Zucker mit dem Küchenlöffel so lange, bis es seine hohe Farbe erlanget hat.

2) Auch über gebratene Tauben ist diese Brühe vortrefflich, und beyde Brühen machen die Tauben zu einer der geachtetsten Gastspeisen.

11) Tauben mit einer Kirschensauce.

Zertheile die Tauben in zwey Hälften, und koche sie im Wasser und Salze gahr. Mache nun, nach vorbe-

vorbesagter Art, Mehl mit Zucker hochbraun, zerstoß ein Paar Hände voll trockne oder gebackene Kirschen, thue Zimmt und zerriebene Zitronschale, nebst Weinessig und Wasser dazu, und laß es langsam über Kohlen in dem Tiegel zusammen kochen, daß es etwas semich werde. Streich es sodann durch ein Haarsieb mit etwas gekochtem Wasser, lege die Taubenhälften in die mit Zucker etwas zu versüßende Sauce, und laß es noch einmal aufsieden, daß von der Brühe das Fleisch durchzogen werde. Beym Anrichten wird Zucker und Zimmt übergestreuet.

1) Wenn kalte gebratene Tauben vorhanden sind, so kann man sie, in Hälften zerlegt, mit eben dieser Kirschsauce anstosen.
2) Diese Tauben sind als eine Gastspeise sehr in Achtung.

12) Tauben mit Stachelbeeren.

Nachdem die Tauben in Wasser meist gahr gekochet sind, werden die von Stängeln und Blüthe entledigten Stachelbeeren, ingleichen Zucker und Butter, ganz zuletzt aber gestoßener Zimmt und fein zerschnittene Zitronschale hinzugethan. Beym Aufgeben wird Zimmt und Zucker, auf dem Rande der Schüssel aber zerriebene Semmel gestreuet.

1) Man kann auch Landwein an die Brühe gießen und mit kochen lassen. Die Brühe wird semisch von den Stachelbeeren, deren viele sich vermüsen.
2) Tauben mit Stachelbeeren sind eine Gastspeise.

13) Tauben mit jungen grünen Erbsen.

Sind die Tauben halb gahr gekochet, so thue die Erbsen nebst Butter, Muskatenblumen, und zerriebener

bener Semmel, auch etwas Zucker hinzu, und laß Tauben und Erbsen so gahr werden, daß die Brühe semisch ausfalle.

1) Alle dergleichen Schüsseln werden auf dem Rande mit zerriebener Semmel bestreuet, wo eine semische Brühe sich befindet.

2) Wenn die Erbsen noch das Neue vom Jahre sind, so ist dieses Gericht eine Gastspeise. Ist es aber schon spät im Jahre, so hat man es als eine Mittelspeise zu achten.

14) Tauben mit Pastinaken.

Die Pastinaken werden in einem Schmoltopfe zum Feuer gebracht. Sind sie halb gahr, so thut man die für sich in einem besondern Topfe auch halb gahr gekochten Tauben, nebst ihrer Brühe, dazu, würzet mit Thymian, Petersilie und Butter, und wenn Wurzeln und Tauben recht sind, so werden die Pastinaken unten in der Schüssel, die Tauben aber darüber angerichtet.

1) Dieses Essen ist eine gemeine Speise im Sommer, wenn die Pastinaken noch nicht süße sind. Sind sie aber im Winter süße, so kommen sie nicht sonderlich mehr auf den Tisch des Mittelmannes.

2) Tauben mit Kohlrabi werden eben so gekochet, mit Muskatenblumen aber gewürzet. Sie sind mit den Pastinaken gleichen Werthes.

15) Tauben mit Blumenkohl.

Die Tauben werden für sich in Wasser und Salz gahr gekochet. Den Blumenkohl aber muß man in einem irdenen Schmoltopfe, mit Butter und der abgegos-

gegossenen Brühe von den Tauben, Muskatenblumen und etwas zerriebener Semmel, die ganz zuletzt hinzu kömmt, meist gahr stosen. Man leget die Tauben hinzu, daß sich, durch ganz gelindes Ansieden, der Blumenkohlgeschmack hineinziehen möge.

1) Wenn der Blumenkohl in einer Casserolle oder verzinntem Gefäße gestoset wird, so verschießet die weiße Farbe in eine bläulichte. Er soll nicht so lange schmolen, bis daß er in Muß zerfallen muß.
2) Tauben mit Blumenkohl sind so ziemlich für eine Gastspeise zu halten.

16) Taubenfricassee.

Um die Tauben zu fricassiren, muß man selbige in Viertel, ja welches noch besser, in Sechstel, als Flügel, Brust und Keulen, zerschneiden, und sie in einem Schmoltopfe mit Butter, Wasser, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einem Bündlein Thymian, und ein wenig Essig gahr stosen. Zuletzt werden Eyerdotter abgerühret, und mit der Brühe vereiniget, wovon dieselbe semisch werden muß.

1) Beym Anrichten werden das Bündlein Thymian und die Bolle weggeworfen.
2) Man kann eben dieses Fricassee auch mit ein Paar Löffeln voll Kapern, oder Zitronscheiben versetzen. Es ist aber des Abends gemeiniglich eine Gastspeise.

17) Tauben mit jungem Hopfen.

Setzet die in Viertel zertheilten Tauben in einem Schmoltopfe über Kohlen, leget weiß gebranntes Mehl, ein Bündlein Thymian, Petersilie und Pfefferkraut mit Butter hinein, daß die Kräuter und

Fleisch etwas abschwitzen. Nun gießet kochendes Wasser hinzu, und lasset das Fleisch gahr werden. Der junge Hopfen aber wird klein geschnitten, einmal aufgesotten, dessen Wasser in einem Durchschlage abgeseihet, und nebst etwas zerstoßenen Muskatenblumen vollends gahr gekochet, zuletzt noch abgerührte Eyerdotter hinzugethan.

1) Die Kräuterbündlein werden auch hier, wie sonst immer damit geschehen muß, weggeworfen.

2) Dieses Essen gehöret allemal unter die Gastspeisen.

18) Tauben mit Borsdorfer Aepfeln.

Die in Sechstel zerschnittenen Tauben müssen in halb Wasser und Wein mit kleinscheibig geschnittenen Aepfeln, Korinthen und Zucker gahr stofen. Die Brühe wird zuletzt mit braunem Mehle semisch gemachet, und beym Anrichten Zimmt übergestreuet, und als eine geachtete Gastspeise aufgesetzet.

19) Braune Taubencompote.

Schneide jede Taube in zwey Hälften, und durchziehe sie mit weißem frischschmeckenden Specke. Nimm ferner hochbraun gemachtes Mehl, wie solches oben Nr. 10. beschrieben ist, und fein gehackte Zwiebeln, und laß die Tauben in dem Schmoltopfe verdeckt über gelinder Hitze durchschwitzen. Wenn sie meist gahr sind, so setze noch halb rothen Wein und halb Wasser, nebst klein geschnittener Zitronschale, Nelken und Lorbeerblättern dazu, daß die Brühe etwas kurz einkochen müsse.

1) Man hat auch eine weiße Taubencompote, da anstatt braunen Mehls weiß gebranntes, und

statt rothen Weins weißer genommen, die Brühe aber zuletzt mit einigen abgerührten Eyerdottern semisch gemachet wird. **Weiß gebranntes Mehl** wird aber so gefertiget. Man läßt Butter in einem Tiegel recht heiß, aber nicht braun werden, und rühret so viel Mehl hinzu, daß es ein Brey werde, der stets umgerühret, aber nicht braun gemachet werden muß. Man bedienet sich dessen, wenn die Brühe nicht braun, sondern weiß werden soll; dergleichen auch Nr. 17. zu den Tauben mit jungem Hopfen angegeben worden.

2) Die Taubencompoten werden meistens des Abends, nach einer guten Suppe, als eine sehr geachtete Gastspeise aufgesetzet, wiewohl sie auch des Mittags zu Zeiten auf den Tisch kommen.

20) Taubenragout mit Champignons.

Leget die ganzen unzerschnittenen Tauben in einen großen flachen Tiegel, oder in einen geräumigen Schmoltopf, mit den Brüsten auf den Boden in gelbbraun gewordene Butter, daß sie daran ein wenig braun schmolen; gießt sodann kochend Wasser nach Nothdurft hinzu, würzet die Brühe durch eine mit Nelken besteckte Zwiebel, einige Bündlein Kräuter von Petersilie, Basilicum und Thymian, auch Lorbeerblätter, und lasset es zu einer kurzen Brühe einstosen. Endlich werden in ganz dünne Scheibgen zerschnittene Champignons, die frisch oder getrocknet seyn können, mit etwas braunem Mehle hinzugethan und noch mit durchgestoset.

1) Diese Tauben mit Champignons sind eine ausnehmend gute Gastspeise.

2) Man kann auch statt der Champignons Morcheln nehmen, aber Champignonspuder anstreuen.

21) Ge-

21) Gemeiner Taubenragout.

Gebratene Tauben müssen, in Viertel zerschnitten, mit Weinessig, Wasser und Butter, etwas Muskatenblumen, Lorbeerblättern und Zitronscheiben in einem verdeckten Tiegel durchgestoset, die Brühe zuletzt aber entweder mit braunem Mehle oder abgerührten Eyerdottern semisch gemachet werden.

1) Die gebratenen Tauben dürfen nur kalt, in warmen Tagen vom vorhergehenden Mittage, in kalten Tagen aber wohl von längerer Zeit her seyn. Man kann daher, wenn man einmal Zeit und Mühe mit Taubenbraten sich genommen hat, für eine künftige Mahlzeit auf einen Taubenragout Rücksicht nehmen.

2) Dieser Taubenragout ist nur eine Mittelspeise.

22) Hoher Taubenragout.

Nimm gebratene und in Hälften zerschnittene Tauben, lege sie mit frischer ungesalzener oder ausgewaschener Butter in einen breiten flachen Tiegel, hacke Zwiebeln und guten Hering, oder Sardellen, zu einem Breye, der mit etwas Mehl vermischet wird. Brate einige Schnitten eines guten Schinkens in Butter, zerschneide sie, nachdem sie gebraten, in kleine Würfel, Zitronscheiben desgleichen, thue sie nebst Bratenbrühe, oder in Ermangelung derselben, mit halb Wasser und halb Wein in den Tiegel, und laß alles durchstosen.

1) Dieser Ragout hat daher den Namen, daß er den vorhergehenden, in Ansehung eines höhern, durch Hering oder Sardellen, und durch geräucherten Schinken hervorgebrachten Geschmackes, übertrifft.

2) Man

2) Man kann hart gekochte, hierauf aber in gröbliche Stücken zerhackte, auch noch etwas in Butter angebratene Eyer, wie auch eben so behandelte Würfel von Semmel überherstreuen, und hat sodann eine Hauptspeise.

23) Tauben auf dem Roste.

Gebratene kalte Tauben werden in zwey Hälften geschnitten, und nachdem sie mit weißem Brodte oder Semmel, klein geschnittener Petersilie, Salz und Pfeffer, auch etwas Butter in- und auswendig beschmieret und überstreuet worden, auf einem eisernen Roste über Kohlen gebraten.

1) Diese Tauben werden zu Sallat gegessen, oder braune Butter, mit etwas Weinessig, als eine Sauce überhergegossen.

2) Geröstete Tauben sind eine Mittelspeise, die man auch wohl nur allein mit Butter bestreicht, hierauf aber mit klein gestoßenem Pfeffer bestreuet.

24) Geröstete Tauben im hohen Gout.

Wenn die Tauben in einem Tiegel oder Schmolkopfe, mittelst untergelegten Scheiben Speck, Butter, fein gehackten Zwiebeln und Petersilie, oder Thymian, ziemlich abgestofet, und hierauf noch mit ein wenig zugegossener Fleischbrühe oder Wasser gekochet worden: so nimmt man sie vom Feuer, daß sie kühl werden. Man kehret sie sodann in dem Fette, darinn sie gestofet worden, über und über um, bestreuet sie mit geriebener Semmel, klein geschnittener Petersilie und Pfeffer, und läßt sie auf dem Roste über Kohlen braun werden.

1) Ueber diese Tauben wird gemeiniglich eine Sardellensauce beym Anrichten hergegossen.

2) Wenn Speisen auf dem Roste gebraten werden, so muß selbiger mit einem Ziegelsteine fein blank abgerieben seyn, daß kein Eisenrost an die Speisen kommen könne.

3) Diese Tauben sind eine Hauptspeise, und die Sauce wird nicht über, sondern unter die Tauben gegossen.

25) Eingebackene Tauben.

Diese Tauben heißen so, weil sie mit einem Teige überzogen, und darinn gebacken werden. Der Teig oder die Masse aber besteht aus der Leber und dem Magen der Tauben, einem Stückgen geräucherten Schinkens, welches mager und fett neben einander seyn muß, Zwiebeln, geriebener Semmel, ein Paar Eyern, etwas Butter und Mehle, auch Muskatenblumen, welches alles recht fein zerhacket und zu einem Teige vereiniget wird. Die Tauben, welche in Hälften zerschnitten, mit einem Stückgen Butter halb gahr gestoset worden, müssen nun mit dieser Masse eines Queerfingers hoch bestrichen, jede Hälfte in Papier, welches mit Butter bestrichen ist, eingewickelt, und auf dem Roste vollends gahr gebraten werden.

1) Man muß diese Tauben über sehr gelindem Kohlenfeuer allmälig rösten, damit das Papier nicht anbrenne.

2) Es wird eine beliebige Sauce, die allenfalls nur braune Butter, mit Weinessig oder eingetröpfeltem Zitronensafte seyn kann, dazu gegeben. Diese Tauben aber sind jederzeit eine Hauptspeise.

Auf so vielerley Weise kann nun das Taubenfleisch in der Küche verändert werden. Man findet auf dem Lande besonders viele Häuser, in welchen der Haus-

vater

vater die Tauben auf dem Tische mehr leidet als liebet. Dieses kömmt nun wohl aus keiner andern Ursache her, als daß die Tauben, damit sie nicht ausfliegen, geschwinde hinter einander weggegessen, aber fast nur auf zwey- bis dreyerley Art zubereitet werden. Man muß sie daher durch veränderte Zubereitungsart, deren hier an die fünf und zwanzig und darüber beschrieben sind, wieder in Achtung zu bringen suchen. Es sind noch mehrere Bereitungsarten in der Küche gebräuchlich, man kann sie aber auch nach obigen Mustern leicht nachmachen, weil man hier nicht weitläuftiger hat seyn wollen.

Bey Hühnern, Kapaunen und Kalbfleische lassen sich eben diese vorbeschriebene Bereitungsarten größtentheils auch anbringen, daher man sich, um nicht zu weitläuftig zu seyn, darauf beziehen will. Es sollen daher von Hühnern und Kalbfleische nur noch einige wenige Gerichte beschrieben werden, die, in etwas mehr oder weniger verändert, bereitet werden.

26) Potage von Hühnern.

Es ist die Potage von Hühnern mit der Potage von Tauben Nr. 1, der Zubereitung nach, einerley, und man nimmt meistens dazu alte Hühner, oder auch Kapaunen. Man kann aber nach der Vielheit der Tischgäste, wenn man nur ein altes Huhn oder nur einen Kapaunen in einer Schüssel haben will, noch Tauben dazu kochen, die gleich dem Huhne oder dem Kapaun ganz gekochet werden müssen. Es werden daher diese Tauben in der Schüssel, beym Anrichten, rings um das Huhn oder den Kapaunen umhergeleget, und gleich beym Aufgeben der Potage oder Suppe auf dem Teller mit vorgeleget, damit in der Schüssel Raum werde, die Potage heraus zu schöpfen. Es

wird aber entweder eine ganze, oder nur eine halbe Taube auf jedem ersten Teller mit der Potage zugleich vorgeleget; zuletzt aber von dem zerlegten Huhne oder Kapaunen ein eigner Teller beleget und bey Tische herumgegeben, damit sich ein jeder seine Portion davon nehmen könne. Wenn man auf nur besagte Weise die Tauben in der Potage mit Hühnern oder Kapaunen vereiniget hat, so sparet man an letztern, und hat doch eine Hauptspeise auf dem Tische.

27) Mit Hering gespickte Hühner.

Lasset das Huhn oder den Kapaunen mit Wasser ankochen, daß das Fleisch noch nicht ganz gahr sey. Zerschneidet nun frischen oder eingewässerten Hering in solche länglichte Striemeln, daß sie, wie Speck, mit der Spicknadel durchs Fleisch können gezogen werden. Es wird aber der Hering durchgezogen, wenn das Fleisch vom Ankochen wieder erkaltet ist. Wenn das Huhn mit Hering aber gespickt ist, so zerschneidet es in seine Theile, gießt Hühnerbrühe in einen Tiegel oder Schmoltopf, thut Butter dazu, und lasset das Fleisch über gelinder Hitze gahr schmolen. Zuletzt würzet noch die Brühe mit Ingwer, Pfeffer und Muskatenblumen, und machet die Brühe mit klein geriebener Semmel etwas semisch.

1) Um dieses Essen zu einem recht hohen Gout hinauf zu bringen, lassen einige auch die in Stücken zerschnittene Heringsmilch, wie auch noch in kleine Würfel zerschnittenen Hering in der Brühe neben dem Fleische mit einschmolen. Es kann auch in Stücken zerlegtes Kalbfleisch eben so behandelt werden.

2) Mit Hering gespickte Hühner sind eine hochgeachtete Gastspeise.

28) Hüh-

28) Hühnercapilotade.

Es werden gebratene Hühner, Kapaunen, auch Rebhühner, in Stücken zerschnitten, in einem Tiegel mit Butter, Wasser, Wein, auch etwas Weinessig, Zitronscheiben, ein wenig Zucker und Nelken durchgestoset, und endlich die Brühe mit braunem Mehle semisch gemachet.

1) Man pfleget die Capilotaden gemeiniglich nur des Abends auf den Tisch zu bringen.
2) Hühnercapilotaden sind Gastspeise.

29) Geklopft Kalbfleisch.

Nimm aus der Keule Fleisch ohne Haut und Sehnen, schneide es in dünne Scheiben, und zerklopfe es mit dem Rücken des Küchenmessers auf beyden Seiten immer dicht an einander über, lege es in einen breiten irdenen Tiegel mit Butter, und decke es zu, daß es meist gahr werde. Thue nun etwas Wein, geriebene Semmel, geriebene Zitronschale, auch Zitronensaft und geriebene Muskatennuß dazu, um damit durchzuschwitzen. Mache zuletzt noch die Brühe mit Eyerdottern semisch.

1) Dieses geklopfte Kalbfleisch ist gemeiniglich ein Abendessen, doch kann es zu Zeiten des Mittags bereitet werden.
2) Es ist aber dasselbe eine Gastspeise.
3) In Butter gebratenes Kalbfleisch ist, wie voriges, in dünne Scheiben geschnittenes und auf beyden Seiten geklopftes Fleisch, welches dünne mit Mehl bestreuet, in brauner Butter gahr gebraten, mit dieser Butter angerichtet, und mit Zitronsaft betröpfelt, hierauf aber auch als eine Gastspeise geachtet wird.

4) Eben so behandeltes Kalbfleisch kann man mit einer Sardellenbrühe so bereiten, daß man Hering mit etwas Mehl und einem Stückgen Butter ganz klein hacke, und in der Butter, worinn das Kalbfleisch gestofet worden, durchkochen lasse; und es ist leicht zu denken, daß auch dieses eine Gastspeise sey.

30) Kalbfleisch in großen Scheiben.

Schneide einige dicke Scheiben aus der Keule, die etwas geklopfet, mit Mehl bestreuet, und in brauner Butter auf beyden Seiten braun gebraten werden. Gieß nun kochend Wasser mit Lorbeerblättern, Zwiebeln mit Nelken bestecket, einigen Körnern ganzen Pfeffer, und einem Kräuterbündlein von Petersilie, Basilicum und Thymian dazu. Beym Anrichten wird die etwas semisch gewordene Brühe durch ein Haarsieb gestrichen, das Kräuterbündlein weggeworfen, die mit Nelken besteckten Zwiebeln aber wieder, zum Zierrath, über das Fleisch in der Schüssel hingeleget.

1) Wenn man diesem Essen einen höhern Geschmack geben will, so werden einige Scheiben von geräuchertem Schinken mit in die Brühe zum Durchkochen eingeleget, welche aber beym Anrichten nicht in die Schüssel kommen müssen. In diesem Falle aber wird desto weniger Butter zur Brühe genommen. Man muß sie mit braunem Mehle semisch machen.

2) Auch dieses Kalbfleisch ist eine Gastspeise, die so wohl des Abends, als des Mittags, gegessen wird.

31) Kälbergekröse.

Man kochet das Gekröse mit Wasser, und wenn es eingekochet ist, so würzet man es mit Butter, Thymian, Petersilie und Muskatenblumen. Die Brühe wird mit geriebener Semmel semich gemachet. Es ist das Gekröse nur eine Mittelspeise.

32) Kälbergeschlinge.

Zuerst wird das Geschlinge in Wasser gahr gekochet, hierauf in einem Tiegel oder Schmoltopfe Butter zerlassen; worinn eine fein gehackte Zwiebel nur weiß, aber nicht braun gebraten, darneben vom Geschlinge Brühe, so viel nöthig ist, zugegossen, mit Muskatenblumen gewürzet, die Brühe aber mit geriebener Semmel semisch gemachet werden muß.

1) Zum Geschlinge gehöret Herz, Lunge und Leber, welche, in länglichte Schnitten zertheilet, stosen müssen. Es ist eine Mittelspeise.

2) Die Kalbsleber wird auch gebraten. Man muß sie fein spicken, und an einem Spießgen so gelinde braten, daß sie zwar gahr, aber ohne eine harte Oberrinde oder Kruste sey. Sie ist zur Noth eine Gastspeise, wenn in der Eil keine andre aufzubringen ist.

3) Noch ist es gebräuchlich, daß die in Wasser gahr gekochte und hierauf erkaltete Leber auf einem Reibeisen zart zerrieben, mit vier angeschlagenen Eyern, Korinthen und Muskatenblumen zu einem runden Teige gebildet, in dem Kalbsnetze eingeschlagen, zugenähet und in einem Tiegel mit Butter gebraten, der Faden aber beym Anrichten ausgezogen, und die Butter umher gegossen werde. Diese geriebene Leber ist der gebratenen gleich zu halten.

33) Kalbskopf.

Ein Kalbskopf muß seine Haut, die zum Abgange der Haare gebrühet wird, behalten, und nebst der herausgeschnittenen Zunge, auch beygelegten ebenfalls abgebrüheten Füßen in Wasser gahr gekochet werden. Nachdem der Kalbskopf aus dem Wasser genommen und abgekühlet worden; so bricht man ihm die Kinnbacken heraus, das Backenfleisch wird abgeputzet und überall alles unsaubere hinweggethan, die Hirnschale oben gelöset, die beyden Knochen herausgenommen, und in jeden etwas Gehirn, welches vorher mit zerstoßenem Pfeffer und Salz durchmenget worden, gethan, und an die Seite des Kopfes in der Schüssel hingeleget, alles ablaufende Wasser aber rein abgegossen. Die nun darüber zu gießende Sauce ist folgende. Würfelicht zerschnittener Speck, und eben so zerschnittenes weißes Brod oder Semmel werden in einem Tiegel, nebst einer zerhackten Zwiebel, welche letztere nur gelblicht, und nicht braun werden muß, gebraten; hierauf thut man noch hinzu in feine Scheibgen zerschnittene geräucherte Knackwurst, Nelken, Mayeran, Essig und etwas Zucker, ganz zuletzt aber noch große und kleine Rosinen, nebst zerriebenem weißen oder schwarzen Brodte. Diese semisch gewordene Sauce wird über den Kalbskopf, um welchen die Füße hergeleget worden, ausgegossen.

1) Wenn man nicht das in Würfel zerschnittene Brod oder die Semmel in dem Specke braten will, so geschieht solches besonders in Butter.

2) Grobes schwarzes Brod giebt der Sauce einen weit bessern Geschmack, als Semmel oder weißes Brod. Man muß die braune Oberrinde von schwarzem Brodte wenigstens zuletzt anreiben. Fehlet es an diesem letztern, so hat die Sauce einen sehr matten Geschmack.

3) Dieser Kalbskopf ist bey vielen eine Gastspeise, und es sind noch einige andre Zubereitungsarten hin und wieder üblich; sie kommen aber mit der vorgedachten nicht in Vergleichung, weil sie von keiner in Ansehung des guten Geschmacks übertroffen wird.

34) Gebackene Kälberfüße.

Wenn die Kälberfüße in Wasser gahr gekochet sind, so setzet man einen Tiegel auf Kohlen, worinn Butter zerlassen wird, um damit die Füße zu backen; nachdem sie in einem von Mehl und Eyern gemachten Teige, der nicht sonderlich steif seyn muß, über und über eingewälzet worden. Beym Anrichten wird geriebene Semmel übergestreuet, und diese so gebackene Füße als eine Mittelspeise angesehen.

35) Enten- und Gänsefleisch.

Es wird sowohl das Fleisch von Enten als Gänsen gemeiniglich mit einer Vorkost gekochet, und es ist in dem dritten Kapitel schon vieles davon gesaget worden. Die Vorkosten aber, mit welchen dieses Fleisch zugleich gekochet wird, sind Gartengewächse: weißer und Savoyerkohl, Pastinaken, Petersilienwurzeln, Märkische Rüben, Kohlrabi und Kohlrüben.

Enten- und Gänsefleisch mit weißem oder Savoyerkohl bereitet man so, daß das Fleisch erst halb gahr gekochet, hierauf aber der Kohl hinzugethan, mit klein gestoßenem Pfeffer gewürzet, die Brühe zuletzt mit geriebener Semmel semisch gemachet, beym Anrichten aber auch der Rand der Schüssel mit geriebener Semmel bestreuet werde. Es wird in diesem Gerichte das Enten- und Gänsefleisch als eine Mit-

telspeise, zerschnitten gekochet; und die Gänse so wohl als die Enten müssen nicht so fett als zum Braten genommen werden.

Will man aber eine Gastspeise haben, so muß man die Ente ganz und unzerschnitten in dem Schmoltopfe, mit weißem oder mit Savoyerkohle, auf vorgedachte Art kochen.

Das so genannte Gänseklein, bestehend aus Kopf, Hals, Flügeln, Leber, Magen, Herz und Pfoten, die mit dem Gedärme bewickelt sind, wird auch mit weißem und Savoyerkohle eben so als eine Mittelspeise bereitet.

Wenn Enten- und Gänsefleisch mit Pastinaken und Petersilienwurzeln zu kochen ist, so muß das Fleisch nur erst angekochet haben, worauf die Wurzeln sofort zugethan werden. Das Gewürze an den Pastinaken ist Thymian, an den Petersilienwurzeln aber Petersilienblätter. Auch das Gänseklein kann mit diesen Wurzeln gekochet, alle drey Gerichte aber nur als Mittelspeise geachtet werden.

Enten- und Gänsefleisch, auch das Gänseklein, mit Märkischen Rüben, werden, wie eben nur erwähnte Wurzeln, gekochet. Das Gewürz aber ist klein gestoßener Pfeffer, auch wohl ganzer Kümmel. Die Brühe wird mit zerriebener Semmel semisch gemachet. Es ist dieses Fleisch sodann eine Mittelspeise, in Ländern aber, wo diese Rüben nicht gebauet werden, sind sie mit allen Fleischspeisen eine geachtete Gastspeise.

Ist das Enten- und Gänsefleisch aber eingepökelt, so muß es allein für sich, und die Vorkost auch für sich allein gekochet werden. So kann auch wohl das Fleisch, wenn es frisch ist, für sich allein aus Wasser und Salz gekochet, die für sich allein gekochte Vorkost aber daneben aufgesetzet, und denn mit

mit gegessen werden. Es ist aber dieses nicht sonderlich gebräuchlich.

Noch ist zu wissen, daß auch in Ländern, wo man die Märkischen Rüben selbst bauet, eine Gastspeise daraus gemachet wird; wenn eine, oder mehr ganze und unzerschnittene Enten damit gekochet werden.

Kohlrabi und Kohlrüben mit Enten- und Gänsefleisch werden wie die Märkischen Rüben gekochet und gegessen.

Enten- und Gänsefleisch, auch das **Gänseklein**, mit Zwiebeln ist eine sehr beliebte **Mittelspeise**. Das Fleisch muß fast gahr seyn, um die klein geschnittenen Bollen, nebst Kümmel, hinzu zu thun. Die Brühe erhält ganz zuletzt noch einen Zusatz von geriebener Semmel.

Eben dieses Fleisch kochet man auch mit **Mayeran**, dessen Blätter entweder grün, oder trocken, angeleget werden, wenn das Fleisch meist gahr ist. Geriebene Semmel kömmt auch zu der Brühe, damit sie nicht dünne bleibe.

Gänsesauer heißt, wenn man Enten- und Gänsefleisch, auch das Gänseklein, für sich allein, das gebackene Obst, Birnen und Pflaumen, auch für sich allein gahr kochet, beydes in einem Kessel hierauf vereiniget, Enten- oder Gänseblut durch einen Durchschlag nebst etwas Essig hinzugießt, und dieses alles, nebst Nelken und Lorbeerblättern, aufkochen läßt. Da von der Brühe, worinn das Fleisch gekochet worden, ein Theil mit in den Kessel kömmt: so muß man sie nicht zu sehr gesalzen haben. Auch muß man den Essig kennen, damit er dem Gänsesauer nicht zu viel Säure gebe. Semmel hingegen darf nicht zur Brühe kommen, weil solche von dem Blute schon semisch werden muß. Die Pflaumen können etwa den dritten Theil des gebackenen Obstes ausmachen. Einige nehmen

men auch nur allein grüne Kochbirnen, und thun auch wohl gemeine Klöße dazu. Ob übrigens schon dieses Gänsesauer gemeiniglich gern gegessen wird, so ist es doch nur für eine gemeine Speise zu halten, die in der Familie genossen wird.

36) Lammfleisch.

Das Lammfleisch wird meistens in einer Potage mit Sauerampfer als eine Mittelspeise, auch als Fricassee gekochet und gegessen. Die Bereitungsarten gleichen denenjenigen, die Nr. 1. und Nr. 16. beschrieben sind.

37) Hammelfleisch mit weißem Kohl.

Man kochet das Fleisch halb gahr, worauf der zerklöbte weiße Kohl hinzugethan, mit Nelken und Pfeffer gewürzet, die Brühe aber mit geriebener Semmel semisch gemachet wird. Beym Anrichten muß geriebene Semmel übergestreuet werden; welches, wie schon oben erinnert ist, eine Regel für alle Speisen seyn muß, deren Brühen mit Semmel oder Mehl semisch gemachet werden.

1) Wenn dieses Gericht das Neue vom Jahre ist, so hat man daran eine Gastspeise, außerdem aber nur eine Mittelspeise.

2) Hammelfleisch mit Märkischen Rüben, Kohlrabi, Kohl- und Steckrüben, auch Savoyerkohl, muß eben so gekochet, und als das Neue vom Jahre zur Gastspeise, sonst aber nur zur Mittelspeise; mit Kohlrabi, Kohlrüben und gemeinen Steckrüben, in der spätern Jahrszeit aber nur zur gemeinen Speise dienen.

3) Zu

3) Zu aller Jahrszeit kann man, nämlich so lange Rüben zu haben sind, an den Märkischen Rüben mit einer Hammelkeule eine geachtete Gastspeise haben, wenn die Keule gebraten, diese Rüben aber für sich gahr gekochet werden. Man nimmt die gebratene Hammelkeule, und vereiniget sie in einem großen Schmoltopfe mit den vorhin gahr gekochten Rüben, daß sie über gelindem Kohlfeuer durchschwitzen. Allzulange muß dieses nicht geschehen, damit der Braten seine braune Farbe nicht verliere und gekochtem Fleische ähnlich werde. Es ist der Zweck erreichet, wenn sich von den Rüben und ihrer Brühe ein Geschmack in den Braten hineingezogen hat.

38) Hammelfleisch mit Bollen.

Es muß das Hammelfleisch fast gahr seyn, ehe die klein geschnittenen Bollen mit Kümmel daran kommen; auch wird die Brühe mit geriebener Semmel semisch gemachet.

1) Man pfleget zu diesem Essen gemeiniglich viel Bollen anzuschneiden, welche durchs Kochen nicht hart, sondern weich auf den Tisch kommen müssen. Auch pflegen einige statt der Zwiebeln nur Schnittlauch zu nehmen, um damit die Brühe recht grün zu machen. Wenn Hammelfleisch und Bollen das Neue vom Jahre sind, so ist dieses Gericht eine Gastspeise, in der Folge aber nur Familienspeise.

2) Beständig aber bereitet man eine Gastspeise, wenn eine Hammelkeule in einem Schmoltopfe fast gahr, und die kreuzweise angeschnittenen Bollen mit Kümmel sodann hinzugethan werden. Es müssen der Bollen recht viel seyn, daß

sie, als eine völlige mit gekochte Vorkost anzusehen sind.

39) Hammelfleisch mit Mohrrüben.

Wenn im Frühjahre die Mohrrüben noch jung, und noch etwas rar sind, so kochet man sie dergestalt, daß das Fleisch im Schmoltopfe halb gahr sey, die Mohrrüben hinzugethan, und mit klein geschnittenen Zwiebeln und Petersilie gewürzet, die Brühe aber mit zerriebener Semmel semisch gemachet werde.

1) Dieses Essen, als das Neue vom Jahre, ist eine Gastspeise.

2) Wenn in der spätern Jahrszeit Hammelfleisch mit Mohrrüben gekochet wird, so ist es allein Familien- oder gemeine Speise, und die Mohrrüben, wenn sie groß und ausgewachsen sind, werden gemeiniglich für sich allein gekochet. Wenn Pökelhammelfleisch gekochet wird, so kann man die Brühe nicht zu dieser Vorkost gebrauchen, welches auch in Ansehung aller übrigen zu bemerken ist.

40) Hammelfleisch mit Brechbohnen.

Das Fleisch muß kaum halb gahr seyn, wenn die in drey oder mehr Stücken zerbrochenen Schweizerbohnen hinzugethan, und mit Pfefferkraut und Petersilie gewürzet werden.

1) Dieses Gericht ist nur eine Mittelspeise.

2) Die Petersilie muß nicht zu frühe angethan werden, weil sie dem Essen leicht eine Säure zuziehen kann. Man muß sich diese Erinnerung bey allen Speisen gesaget seyn lassen, an welchen Petersilie gebrauchet oder gekochet wird.

41) Hammelfleisch mit Ertüffeln.

Auch hier muß das Fleisch schon halb gahr seyn, wenn die in Scheiben zerschnittenen, wohl abgeschälten Ertüffeln angeleget werden. Man würzet allein mit angeschärbter Petersilie.

1) An die Brühe muß keine zerriebene Semmel kommen, aber wohl auf den Rand der Schüssel beym Anrichten gestreuet werden. Die Ertüffeln müssen schon selbst die Brühe semisch machen.

2) Hammelfleisch mit Ertüffeln sind zu allen Zeiten nur Familienspeise.

Hauptanmerkung. In vielen Häusern wird die Vorkost erst mit Wasser angekochet, und das erste Wasser weggegossen. So wird auch das Fett des Fleisches abgeschöpfet, und zur Weichkochung der Vorkost allein Butter angeleget; wenn man glaubet, daß man durch diese Verfahrungsart sich für Koliken bewahren könne. So viel ist aber ausgemachet, daß die Vorkosten, mit dem Fette des Fleisches gekochet, einen bessern Geschmack erhalten.

42) Hammelkaldaune mit langem Kohl.

Die wohl gereinigte und ausgewässerte Kaldaune muß zuerst halb gahr gekochet, der von seinen Ribben abgestreifte Kohl in einem Kessel aufgesetzet, die Kaldaune hinzugethan, beydes zusammen weich gekochet, mit gestoßenem Englischen Pfeffer aber gewürzet werden.

1) Obgleich dieses Gericht von den meisten geliebet wird, so ist es doch nur Familienspeise.

2) Das Hammelgeschlinge aber kömmt nur auf den Gesindetisch.

43) Gebratener Hammelkopf.

Der roh von einander gehauene Kopf wird wieder zusammen gebunden, in Wasser gahr gekochet, hierauf wieder von einander genommen, und mit Butter in einem Tiegel braun gebraten.

1) Der gebratene Schöpsenkopf ist nur gemeine Speise.

2) Ein Lammskopf wird eben so gekochet, hernach aber, wenn er erkaltet und wieder von einander genommen ist, mit einem von Eyerdottern, Mehl und geschärbter Petersilie nicht allzusteif gemachten Teige überzogen, in Butter gebraten, und zuletzt mit zerstoßenem Pfeffer und geriebener Semmel überstreuet. Der Lammskopf aber ist eine Mittelspeise.

44) Carbonnade von Hammelfleisch.

Man muß von dem Rückgrad, zusammt den Ribben, nur eines Fingers breit Stücken hauen, diese klopfen, halb gahr kochen, in einem Tiegel mit Butter vollends gahr braten, mit klein geschärbter Petersilie, Pfeffer und zerriebener Semmel aber die Carbonnadestückgen in dem Tiegel bestreuen.

1) Viele braten die Carbonnadestückgen nur auf dem Roste über Kohlen. Sie schmecken fast besser als die im Tiegel. Allein wenn der Hammel zähes Fleisch gehabt, so ist es den meisten misfällig. Wenn man das Fleisch vorhin nicht kennt, so ist es sichrer, nach erst beschriebener Art zu verfahren.

2) Die Carbonnadestückgen werden zum Garniren bey allerley Schüsseln von Vorkost gebrauchet, wie solches alles bereits in dem dritten Kapitel ist berühret worden. Auch kann man die Carbonnade

in

in einer besondern Schüssel zu Tische bringen. Sie ist immer eine Gastspeise, und einige erhöhen ihren Geschmack, wenn sie Zitronensaft auftröpfeln.

45) Schweinefleisch mit Märkischen Rüben.

Das in so genannte Kochstücken zerhauene Schweinefleisch wird zuerst halb gahr gekochet, die Rüben hierauf dazu gethan, mit Pfeffer gewürzet, die Brühe aber, im Fall sie nicht von den Rüben semisch geworden wäre, mit geriebener Semmel schmackhaft gemachet.

1) Wenn die Rüben das Neue vom Jahre sind, so ist dieses Gericht eine Gastspeise, in der spätern Jahrszeit aber eine Mittelspeise. Wenn Ertüffeln zur Hälfte unter die Rüben mit gekochet sind, so ist es nur Familienspeise.
2) Es ist dieses Gericht achtsamer, wenn ein ganzes Schulterblatt, oder gar eine Schweinskeule mit diesen Rüben gekochet worden.
3) Auch das Pökelschweinefleisch wird mit diesen Rüben gekochet. Es muß aber sehr ausgewässert, auch noch nicht zu alt in dem Pökel geworden seyn.
4) Eben dieses Pökelschweinefleisch wird meistens nur für sich allein besonders gekochet, und in einer eignen Schüssel aufgetragen. Das einzige Gewürze ist Salbey. Wenn es aber schon alt ist, so leget man auch Mayeran hinzu, wodurch der altrichte Geschmack solches Fleisches sehr vermindert wird. In dem dritten Kapitel aber ist zur Gnüge schon gesaget worden, mit welcherley andern Vorkosten dieses Fleisch so wohl warm, als kalt gegessen werde.

5) Räucherschweinefleisch wird auch mit Salbey und Mayeran für sich allein gekochet. Das dritte Kapitel besaget gleichfalls alle diejenigen Vorkosten, deren Begleitung gebräuchlich ist.

46) Carbonnade von Schweinefleisch.

Hierzu nimmt man das Fleisch gemeiniglich nur aus der Keule, und verfährt völlig damit, wie von der Carbonnade von Schöpsenfleisch Nr. 44. gesaget worden.

47) Schweinskopf.

Der Schweinskopf wird entweder aus dem Pökel, oder aus dem Rauche gekochet und gegessen. Man kochet ihn eben so, als das Nr. 45. bemerkte Pökel- und Räucherfleisch von Schweinen.

1) Man kochet und ißt den Schweinskopf wie das andre Räucher- oder Pökelfleisch, und er ist eine Gastspeise.
2) Einige essen diesen Kopf lieber gebraten; er ist alsdenn eine Mittelspeise.
3) Das Schulterblatt und die Eisbeine, die auch am liebsten gepökelt oder geräuchert werden, muß man auch so kochen. Die Schweinefüße aber werden nur gepökelt, und nicht geräuchert, weil kein Fleisch, sondern nur Haut und Knorpel daran ist. Die Schweinsohren und Schnauze werden auch aus dem Pökel gegessen, und wie vorige Partikeln gekochet. Wie und mit welcher Vorkost alles dieses zu essen? solches ist schon alles im dritten Kapitel zu finden, und darf hier nicht wiederholet werden.

48) Geräucherter Schweineschinken.

Koche den Schinken mit Wasser und Salbey in einem Kessel über gelindem Feuer, laß ihn in der Brühe halb kalt werden, nimm ihn heraus, und ziehe ihm die Haut bis fast ans Bein herab, bespicke das Fett mit ganzen Nelken, und überstreue es etwas dicke mit zerstoßenem Pfeffer. Damit aber die aufgerollte und zierlich eingeschnittene Haut nicht wieder aus einander gehe, so befestige sie mit hölzernen Spellern, und garnire ihn mit allerley Blumen, welche die Jahreszeit mit sich bringt. Fehlet es aber an Blumen, so nimm zierlich eingeschnittene Scheiben von rothen und gelben Rüben unter einander.

1) Wenn der Schinken zu hart im Rauche geworden wäre, so muß er eine Nacht in Wasser, oder noch besser in Kofent, eingeweichet werden. Man kann auch in einem Tüchlein eingebundenen Heusaamen in dem Kessel mit dem Schinken kochen lassen, um ihn wohlschmeckender zu machen. Je langsamer der Schinken kochet, desto zärter wird das Fleisch.

2) Wenn der Schinken gekochet ist, wird er immer als ein Hauptessen angesehen, und man ißt ihn so wohl kalt als warm. Vielen bekömmt und schmecket er kalt besser, weshalb er den Tag zuvor gekochet werden muß, daß bey der Mahlzeit nichts warmes an dem Schinken mehr zu finden, und das Fett oder Speck desselben völlig erstarret sey.

3) Der rohe ungekochte Schinken wird fast noch lieber in Niederdeutschland, als der gekochte gegessen. Es werden entweder davon Schnitten, auf einer Aßiette, mit Salz und klein gestoßenem Pfeffer vorgesetzet, wovon in der Küche die

Schwarte bereits abgeschnitten worden; oder es kömmt bey einer festlichen Mahlzeit der ganze rohe Schinken, nachdem seine Schwarte recht wohl abgewaschen und wieder abgetrocknet worden, auf den Tisch; wovon der Vorschneider Schnitten nach Nothdurft abschneidet und vorleget. Mit geräucherten so genannten Spickgänsen wird es auch so gehalten.

4) Wenn der Schinken noch nicht zu alt ist, kann er auch gebraten werden. Er wird in halb Weineßig und halb Landwein gekochet, und nach abgezogener Haut an einen Bratspieß gestecket. Man nimmt von ungefähr sechs Zitronen den Saft, ein Pfund Zucker, um den zu braten anfangenden Schinken mit ersterm zu begießen, mit letzterm aber zu bestreuen, und damit so lange anzuhalten, bis er eine dicke Rinde angeleget, und davon candiret worden. Er muß bey gelindem Feuer fast an die anderthalb Stunden braten, worauf die Brühe aus der Bratpfanne unter dem Schinken in die Schüssel gegossen, der Rand aber mit Zitronscheiben beleget wird. Der so gebratene und candirte Schinken ist ein festliches Essen; und man muß zusehen, daß man einen Schinken von zwar jungen, aber doch ausgewachsenen Schweinen dazu nehme. Denn diese werden am Spieße mürbe, die Schinken von sehr alten Schweinen aber nur zähe und lederartig.

5) Noch findet man auch auf dem Tische des Mittelmannes einen panirten, oder mit Brod überzogenen Schinken. Man verfertiget ihn also. Es wird die ganze Haut des vorhin gahr gekochten Schinkens abgezogen, geriebenes ausgesichtetes schwarzes Brod und etwas geriebene Semmel mit Zucker und Zimmt vermengt, etwas geschmol-

zene

zene Butter oder Fett von der Schinkenbrühe dazu gerühret, diese Masse aber um den Schinken, eines halben Queerfingers hoch geleget, und in einer Tortenpfanne, in welche etwas Brühe gegossen worden, über gelindem Kohlfeuer so gebraten, daß auf den Deckel der Pfanne eine stärkere Gluth komme, damit die Brodrinde recht gelbbraun werden müsse. Man kann eine Sauce von Johannisbeeren, oder Kirschsaft, oder eine Robertsauce, dergleichen bereits oben angegeben worden, dazu machen. Es müssen aber diese Saucen zuerst in die Schüssel gegossen, der Schinken oben drein geleget, und dessen Oberfläche also durchaus nicht damit begossen werden. Schinken von wilden Schweinen, auch ein Stück Rindfleisch, werden eben so paniret, und man hält diese so bereitete Fleischspeisen für sehr ansehnliche Gastspeisen.

49) Gallert von Schweinefleisch.

Zu dieser Gallert nimmt man Schnauze, Ohren, Füße, auch andres Schweinefleisch vom Rücken, oder den Seiten, kochet es gahr, und verputzet es, nachdem es erkaltet ist; setzet nun in einem Gefäße Bieressig zum Feuer, thut darinn Saffran, große und kleine Rosinen, gestoßene Nelken und Zimmt, machet die Brühe zuletzt etwas mit geriebenem Honigkuchen, oder mit Mehl, semisch, wenn das Schweinefleisch einen kleinen Sud in der Brühe gethan hat, und richtet es in einer Schüssel, mit obenher gestreueten Mandelstriemeln, an.

1) Man soll dieses Gericht nicht in zinnernen Schüsseln aufbewahren, und entweder eine porcellainene, oder irdene Schüssel dazu nehmen; weil

weil man es, nach Beschaffenheit der Jahreszeit, viele Tage hindurch kann stehen lassen, da es fast lieber kalt als warm gegessen wird.

2) Die angekocht gewesenen, abgehäuteten und in länglichte Striemeln zerschnittenen Mandeln streuet man lieber obenher, als daß man sie mit koche, damit sie ihre weiße Farbe nicht verlieren. Diese Gallert ist eine Gastspeise.

50) Rindfleisch ohne Vorkost gekochet.

Wenn Rindfleisch ohne Vorkost allein gekochet wird, so wird gar kein Gewürz, als Rosmarin, oder Lorbeerblätter und Ingwerklauen angeleget, und es wird nicht in kleine Kochstücken, wie Schöpsen- Schweine- und Kalbfleisch zerhauen; sondern je größer das Stück ist, desto mehr ist es Zierde für den Tisch. Man kann allerley Vorkosten, besonders gekochet, daneben aufsetzen, und zugleich mit dem simpel gekochten Rindfleische essen. So hat man auch den Vortheil, daß ein großes Stück Rindfleisch, wenn es heute simpel gekochet gewesen, und nur zum Theil verzehret worden, auf den folgenden Tag noch in einer Schüssel, mit einer Vorkost zugleich, zu Tische gebracht werden kann. Man pfleget aber auch folgende Tunken auf eignen Aßietten neben dem simpel gekochten Rindfleische aufzusetzen und damit zu essen.

1) Merrettich, welcher so bereitet wird. Man reibt recht weißen Merrettich (der inwendig braune oder schwarze taugt nicht) auf einem Reibeisen, hierzu etwas geriebene Semmel, ein Paar Löffel Milch und einen Theelöffel voll Waizenmehls, rühret dieses wohl unter einander, und kochet es mit Rindfleischbrühe in einem besondern Topfe. Das Kochen des Merrettichs muß nicht lange währen,

währen, damit er noch etwas von seinem beißenden Geschmacke an sich behalte. Es wird dieser Merrettich in einem besondern Schüsselgen, oder in einer Aßiette aufgesetzet. Besser aber ist es, wenn er in einem saubern Töpschen auf den Tisch gegeben wird, weil er sich am längsten darinn warm erhält.

2) **Senf, Mostricht, Mostert** wird so gemachet. Der Senf wird entweder auf einer eignen Mühle gemahlen, oder in einer steinernen Satte recht fein gerieben, und mit gesottenem süßen Moste zu einer dicken Consistenz gekochet. Diese Bereitungsart ist die beste. Man nimmt gemeiniglich schwarzen und weißen Senf zur Hälfte unter einander, weil der schwarze allein zu beißend ist. Sonst kann er auch mit Wein, oder Weinessig und Zucker gemachet werden. Der Mostrich wird aber entweder in einem eignen Mostrichgefäße, oder auf einer Aßiette vorgesetzet, und mit diesem Rindfleische gegessen.

3) Auch **große Rosinen** können neben diesem Fleische auf einer Aßiette aufgesetzet und damit gegessen werden. Man kochet sie mit Rindfleischbrühe, Wein, Zucker, Zitronscheiben, gestoßenem Zimmt und Nelken, welche zwey letztere Gewürze erst beym Anrichten hinzu kommen. Man kann auch Selleryscheiben darunter kochen, welches einen vortrefflichen Geschmack hervorbringt. Wenn man will, so können auch Korinthen und Hahnbutten mit dazu genommen werden. Dieses Rindfleisch ist eine Gastspeise.

51) Rindfleischpotage.

Diese Potage darf nicht hier erst noch beschrieben werden. Ihre Bereitung ist derjenigen völlig gleich, die

die Nr. 1. angewiesen worden. Man kann sie mit Perlgraupen, gesponnenen Nudeln, Kräutern und feinen Wurzeln, Spargel, verlornen Eyern, gefüllten Krebsen, u. s. w. bereiten, und sie ist eine Gastspeise.

Rindfleisch in einer Reis- oder gemeinen Graupensuppe ist eben so zu machen als Nr. 2. vorgeschrieben worden; welche Suppen mit dem Rindfleische aber nur eine Mittelspeise ausmachen.

52) Rindfleisch mit weißem Kohl.

Man verfährt hiemit eben so, als mit dem Hammelfleische Nr. 37. Savoyerkohl ist diesem gleich, und als das Neue vom Jahre Gastspeise, sonst aber nur Mittelspeise.

53) Rindfleisch mit Märkischen Rüben.

Dieses Essen ist eine Gastspeise. Die Bereitung aber ist wie Nr. 37. Rindfleisch mit Kohlrabi, Kohlrüben, ingleichen mit Steckrüben ist nicht anders; nur daß beyde letztere eine gemeine, Kohlrabi aber eine Gastspeise vorstellet, wenn dieser noch das Neue vom Jahre ist.

54) Rindfleisch mit Mohrrüben.

Wenn die Mohrrüben noch zart und jung, und das Neue vom Jahre sind, so hat man daran eine Gastspeise. Man kochet dieses Gericht nach der Anweisung Nr. 39.

55) Rindfleisch mit Brechbohnen.

Dieses Essen ist nur eine Mittelspeise; die Kochart ist wie Nr. 40.

56) Rind-

56) Rindfleisch mit Ertüffeln.

An diesem Gerichte hat man nur eine gemeine Speise. Man vergleiche hiemit Nr. 41.

57) Rindfleisch mit Erdäpfeln.

Der Erdäpfel ist Kap. 3. Nr. 22. gedacht worden. Man bereitet sie besonders, und leget das Rindfleisch damit in einer Schüssel zusammen, wenn beydes zugleich in einer Schüssel seyn soll. Es ist eine gemeine Speise.

58) Rindfleisch mit Blumenkohl.

Dieses Gericht ist eine Gastspeise, deren Bereitung nach Nr. 15. geschehen muß.

59) Geklopftes Rindfleisch.

Die Bereitungsart ist derjenigen vollkommen gleich, die Nr. 29. gelesen wird. Es ist eine geachtete Gastspeise.

60) Boeuf a la mode.

Hiezu nimmt man ein wohl zu klopfendes Stück aus der Keule, welches mit breiten und länglichten, von Pfeffer und Salz bestreueten Speckscheiben durchzogen wird. Wenn dieses Fleich in einem Tiegel mit brauner Butter auf beyden Seiten recht braun gebraten worden; so wird es in einem geräumigen Schmoltopfe mit angegossenem Wasser bedecket, ganze mit Nelken besteckte Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganzer Pfeffer, ganze und zuvor breit geschlagene Ingwerklauen hinzugefüget, und der Schmoltopf recht wohl zugedecket,

cket, damit das Fleisch ganz langsam stofen und mürbe werden müsse. Zuletzt thut man noch braunes Mehl hinzu, nachdem die Brühe kurz genug eingekochet ist.

1) Beym Anrichten dieser Speise pfleget man die Brühe durch einen Durchschlag über das Fleisch zu gießen, damit die ganzen Gewürze zurückbleiben.

2) Es ist auch in einigen Häusern gebräuchlich, an die Brühe noch zuletzt Wein, oder Weinessig und Zucker zu thun, wiewohl dieses nicht allen gefallen will.

3) Boeuf a la mode ist allemal eine Gastspeise.

61) Gedämpftes Rindfleisch.

Des Abends zuvor wird das Fleisch in seinem Schmoltopfe mit Weinessig eingesprenget, Tages darauf aber, ohne Wasser oder Zugießung aller andern Feuchtigkeit, ganzer Zimmt, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Nelken und Ingwerklauen hinzugethan, der Deckel des Schmoltopfes mit Brodteig verkleibet, damit das Fleisch durch sich selbst, in seiner eignen Brühe, über mäßigem Kohlfeuer langsam gahr werde.

1) Wenn der angesprengte Weinessig allzusauer gewesen, so kann man beym Anrichten noch zerstoßenen Zimmt und Zucker über die Brühe streuen.

2) Dieses gedämpfte Rindfleisch ist auch eine Gastspeise.

62) Schmolbraten.

Es wird in einem Schmoltopfe ein Stück Rindfleisch mit Wasser aufgesetzet, das Fett aber, wenn viel heraus kochet, mit dem Löffel abgeschöpfet, Bieressig hinzugegossen, mit Lorbeerblättern, Zitronscheiben und Ingwerklauen aber gewürzet.

1) Wenn das Rindfleisch nicht fett ist, so muß man es mit Speck durchziehen. Viele aber thun dieses doch, wenn schon das Fleisch nicht mager ist.
2) Dieser Schmolbraten ist eine Gastspeise.

63) Rindfleisch mit einer Sauce.

Wenn das Rindfleisch ganz simpel nach Nr. 50. gekochet, und aus seiner Brühe herausgenommen ist, so kann man allerley Saucen dazu anrichten. Dergleichen sind eine Kapernbrühe, Wein und Korinthen, Sardellen u. s. w. Man sehe hierüber nach Nr. 6. 7. 8. 9. 10.

64) Pökelrindfleisch.

Man wässert das Fleisch die Nacht zuvor aus, und kochet es mit Rosmarin, oder Lorbeerblättern, oder allenfalls mit Ingwerklauen. Wenn ein Bruststernstück oder Ribbenstück auf den Tisch kömmt, so ist es eine sehr geachtete Gastspeise, und die Vorkosten dabey sind, Milchkohl, grüne Schnittbohnen, Erbsen ꝛc. wie solches bereits im dritten Kapitel ist berühret worden.

65) Räucherrindfleisch.

Es werden nur Lorbeerblätter an dieses Fleisch geleget. Die geachtetsten Stücken sind ebenfalls die Brustkern- und Ribbenstücken, die man mit den vorgedachten Vorkosten, für sich allein gekochet und auch besonders aufgegeben, begleitet. Geräucherte Rindszungen kochet und ißt man eben so.

66) Rinds-

66) Rindsfüße.

Man schneidet sie der Länge nach entzwey, und kochet sie mit Wasser und Salz. Nachdem sie in Wasser abgekühlet sind, nimmt man die größten Knochen heraus, und machet eine solche Brühe dazu, wie Nr. 49. zum Gallert von Schweinefleisch angegeben worden. Man pfleget sie auch kalt mit Weineßig, Pfeffer, mit und ohne Baumöl zu essen. Auch kann man das Rindsmaul unter die Füße mit kochen und eben so essen. Es ist aber dieses Gericht eine Mittelspeise.

67) Preßkopf.

Nimm einen Rindskopf, (ein Schweinekopf kann hiezu ebenfalls gebrauchet werden,) auch das kurze Fleisch vom Halse, und laß es in Wasser und Salz gahr kochen. Mit drey Pfund Schweinefleisch mache es eben so, und schneide das abgekühlte Fleisch auf dem Küchentische, oder einem Brette, in gröblich länglichte Stückgen. Die gleichergestalt gahr gekochten, und wieder abgekühlten Rindsfüße zerschneide auch in solche Stückgen, schütte alles zusammen in einen großen Tiegel, thue die Brühe von den Rindsfüßen nebst Ingwer, Pfeffer, Zitronschalen und Salz dazu, und laß es wohl durchkochen. Gieß nun das Gehackte in ein Tuch, welches zwischen Brettern oder Tellern mit aufgelegten Steinen so zu pressen ist, daß aller Saft heraus laufen muß. Nachdem dieses geschehen, und der Preßkopf erkaltet ist, so nimm das Tuch davon, richte den Preßkopf in einer Schüssel an, und überstreue ihn mit Pfeffer und Petersilie, nachdem Weineßig untenher gegossen worden.

1) Wenn man den ganzen Preßkopf nicht auf den Tisch bringt, so werden davon ganze Scheiben

abge-

abgeschnitten, und auf einer Schüssel, wie vorgedacht, mit Pfeffer, geschärbter Petersilie und Weineßig angerichtet.

2) Der Preßkopf ist ein Beyessen, welches man für eine Gastspeise achtet.

68) Rindfleischrolade.

Man nimmt das weiche Bauchstück von einem Rinde, zieht die Haut davon ab, schneidet länglichte Schnitten Speck, die mit eingerollet werden; von Gewürzen aber thut man dazu, Salz und Salpeter, Lorbeerbätter und gestoßenen englischen Pfeffer, welches alles eingestreuet wird. Rollet nun das Fleisch zusammen, und bindet es, daß es in der Rolle zusammen bleiben müsse: Leget nun aber diese Rolade in den Pökel, und kochet sie nach einigen Wochen; nach dem Kochen aber presset alles Wasser, mittelst aufgelegter Steine, zwischen zwey Brettern heraus.

1) Von dieser Rolade, die einige Wochen lang im Winter dauert, werden Schnitte auf einer Schüssel geleget, und mit einer Sauce von Weineßig, gestoßenem Pfeffer und geschärbter Petersilie begleitet und gegessen.

2) Es ist diese Rolade eine Gastspeise, die meistens des Abends auf den Tisch kömmt.

Das Wildprät wird gemeiniglich nur gebraten, und wenn das zu braten nicht gebräuchliche kleine Fleisch gekochet wird, so nimmt man es entweder zu Pasteten, oder man kochet es säuerlich auf die Art, als Nr. 6. 7. und 8. angewiesen ist. Die Wildprätsragouts aber werden nach Nr. 21. und 22. bereitet.

Sechs-

Sechstes Kapitel.

Fische.

1) Hecht aus dem Salze.

Der Hecht, als Salzfisch gekochet, wird nicht geschuppet. Man nimmt ihm mittelst eines Schnitts im Bauche das Eingeweide heraus, wovon Leber, Rogen und Milch allein mit gekochet werden, reißt ihn ferner durch den ganzen Leib im Rückgrad herunter, zerschneidet ihn in gewöhnliche Stücken, wirft sie in kaltes Wasser, woraus sie sogleich in den Kessel übers Feuer kommen. Das Salz kömmt gleich ins Wasser, und man würzet dieses mit Lorbeerblättern, ganzen schwarzen, auch Englischen Pfefferkörnern, ein Paar Petersilienwurzeln, auch einer oder mehr Bollen, und wenn die Brühe eingekochet ist, so wird noch ein Stückgen Butter angeleget, um damit einzuschmolen.

1) Wenn der Hecht groß und alt ist, so wird er mit kaltem Wasser angekochet, damit er nicht zu hart bleibe. Der Mittel- auch Grasehecht aber kömmt mit kochendem Wasser aufs Feuer.

2) Man muß bey allem Fischkochen das Feuer so regieren, damit die Fische geschwinde zum Ueberkochen kommen. Das aufschwimmende Unreine wird abgeschäumet, und das Ueberlaufen der Brühe verhindert, wenn man theils mit der Kelle die Brühe von oberwärts niedergießet, theils damit auf den Rand des Kessels klopfet.

3) Die kleinen Hechte, die man gemelniglich Grasehechte nennet, werden geschuppet, auf beyden

Seiten

Seiten fein gekerbet, der Kopf ganz gelassen, in den Schwanz ein Loch geschnitten, und gekrümmet, daß sie mit den Zähnen in dieses Loch einbeißen, und so gekrümmet bleiben müssen. Sie heißen dieserhalb auch Krummhechte, und man kochet sie, wie von den großen Hechten ist gesaget worden.

4) Wenn der Hecht mit einer blauen Farbe auf den Tisch kommen soll, so wird er, wenn er meist gahr ist, geschreckt; das heißt, es wird kaltes Wasser übergesprengt, und der in der Schüssel angerichtete Fisch mit einer andern Schüssel, und noch einer Serviette darüber zugedecket, wodurch er in der blauen Farbe erscheinen wird.

5) Jede Hausmutter muß sich ein rechtes Augenmaaß angewöhnen, um nicht zu vieles Wasser in den Fischkessel zu gießen. Der Salzfisch wird nicht schmackhaft, wenn er nicht mit einer kurz gewordenen Brühe hat einkochen können. Ein rechter Hauptumstand, darinn am meisten dort gefehlet wird, wo die Fische selten sind.

6) Ein von zu wenigem Salze weich gekochter Salzfisch ist ein elendes Essen. Ist der Fisch z. E. ein Aal, Bley oder Karpfen, die fett sind, so machet das gesparte Salz diese fetten Fische zu einer ungesunden Speise. Doch muß man den Fisch auch nicht über- oder, wie man saget, versalzen, daß er gleichsam unter den Zähnen knarren müsse. Jede Hausmutter muß die Brühe des Salzfisches fleißig kosten, um das rechte Maas des Salzens beurtheilen zu können. Kömmt der Fisch zu wenig gesalzen auf den Tisch, so kann man ihm, wie vielen andern Speisen, mit Nachsalzen gar nicht aufhelfen.

7) Den Fisch reißen, heißt in der Küchensprache, ihn aufschneiden, welche Bedeutung man behalten muß, wenn dieses Wort künftig vorkömmt.

8) Von den großen Hechten kömmt die mitgekochte Petersilienwurzel nicht mit auf den Tisch; wohl aber die ganzen Bollen, weil sie von manchen gegessen werden. Die Grasehechte, als Salzfische, kochet man mit Krautpetersilie, die nicht zerschnitten wird. Diese kömmt mit in die Schüssel, weil sie von Liebhabern ebenfalls gegessen wird.

9) So wohl der Rand der Schüssel, als auch die Salzfische selbst, werden mit Krautpetersilie, woran noch kurze Stängel sind, bestreuet. Was aber kein Salzfisch ist, das erhält auf dem Rande der Schüssel geriebene Semmel.

10) Zu Salzfischen werden allerley Sallate gegeben. In Ermangelung derselben nimmt man bloßen **Weineßig**, oder eine **Merrettichtunke**, die also zu bereiten ist. Es wird guter weißer Merrettich auf einem Reibeisen gerieben, hierauf mit dem Teller gegen eine Glut gerichtet, daß das Beißende herausziehe. Man gießt sodann Eßig über den rohen Merrettich, und bricht solchen mit Zucker. Angenehmer schmecket diese Tunke, wenn Borsdorfer, oder andre gute Aepfel mit dazu gerieben werden. Noch andre belieben eine **Mußtunke**. Es wird gutes Pflaumenmuß mit Wein dünne gemachet, und aufs feinste zerschnittene Zitronschale darunter gemenget. Wenn der Wein zu sauer ist, so mildert man ihn mit Zucker. Einige nehmen auch halb Wasser und halb Weineßig mit Zucker, damit der Geschmack piquant werde. Es wird klein gestoßener Zimmt über die Mußtunke hergestreuet; und sie muß nicht warm, sondern recht kühl oder

kalt,

kalt, gegessen werden. Noch eine Tunke zum Salzfisch ist diese, daß Brunnenkresse in einer Satte recht klein gerieben, und mit Weineßig versetzet werde.

2) Hecht mit Märkischen Rüben.

Die klein geschnittenen Rüben werden in dem Kessel, Schmoltopfe, oder in einer Casserolle, meist gahr gekochet, der in Stücken zerschnittene Hecht oben darauf geleget; um in der Rübenbrühe gahr zu werden, mit Butter, Muskatenblumen und Pfeffer gewürzet, zuletzt aber geriebene Semmel angeschüttet.

1) Wenn die Fische nicht aus dem Salze zu kochen sind, so schuppet man sie, und kerbet sie auch auf beyden Seiten.

2) In der Mark ist dieses Gericht eine Mittelspeise, außerhalb derselben aber eine Gastspeise.

3) Hecht mit Pastinaken.

Dieses Essen wird wie das vorhergehende bereitet, außer daß ein Löffel voll Sahne, oder süße Milch zu der Brühe genommen wird. Man hat hieran nur gemeine Speise.

4) Hecht mit Petersilienwurzeln.

Man geht fast eben wie nach Nr. 2. zu Werke, und würzet mit Muskatenblumen und angeschärbter Petersilie Mit Sellerywurzeln wird eben so verfahren, und beyde Bereitungsarten sind eine Mittelspeise. Einige pflegen an die Petersilienwurzeln noch Zucker zu thun, damit die Brühe süße schmecke.

5) Hecht mit grünen Erbsen.

Wenn die jungen grünen Erbsen fast gahr sind, so werden die Hechte, die gemeiniglich nur kleine, oder so genannte Grasehechte sind, oben aufgeleget, um in der Erbsbrühe auch gahr zu kochen. Man thut Butter und Muskatenblumen, Petersilie, zuletzt aber geriebene Semmel dazu.

1) Viele versüßen die Erbsen mit Zucker, wovon sie auch wohlschmeckender werden.

2) Dieses Essen ist eine Mittelspeise.

6) Hecht mit Senf oder Mostrich.

Setzet in einem Tiegel Wein auf Kohlen mit Butter, Muskatenblumen, Zitronscheiben, Lorbeerblättern, Zucker und fünf bis sechs Löffeln voll Mostrich, und lasset dieses aufkochen. Wenn ihr die für sich besonders in Salz gekochten Hechte aus ihrer Brühe genommen, und in der Schüssel angerichtet habet, so gießet die bereitete Mostrichbrühe also überher, daß kein Stück Fisch erscheine, welches nicht mit Mostrich übergossen worden.

1) Im Fall die Mostrichbrühe allzudünne geworden wäre, so kann man noch ein Paar Eyerdotter anrühren.

2) Hecht mit Mostrich ist eine Gastspeise. Man kann auch Mittelhechte ganz unzerschnitten kochen, und die Senfbrühe darüber gießen. Es muß aber der Fisch nicht so sehr gesalzen werden, als ob er wie bloßer Salzfisch gegessen werden sollte. Man salzet ihn nur mittelmäßig.

7) Hecht mit Merrettich.

Man kochet die Hechte für sich in einem Kessel, mit mittelmäßigem Salze; zugleich kochet man geriebenen

benen Merrettich mit purer Milch, Butter und Muskatenblumen, in einem besondern Topfe; gießt das Salzwasser von den Fischen aus dem Kessel, und den Merrettich dagegen zu den Fischen, um damit etwas aufzusieden.

1) Dafern die Merrettichbrühe zu dünne wäre, so muß man geriebene Semmel in der Maaße hinzuthun, daß sie in etwas dicklicht falle.

2) Hecht mit Merrettich ist eine Mittelspeise.

8) Hecht mit einer Petersilienbrühe.

Eine mittelmäßige, recht fein gehackte Zwiebel wird zuerst mit dem Wasser im Kessel gekochet, der Fisch hineingeleget, mit Butter, Muskatenblumen und fein zerschnittener Petersilie gewürzet, und die Brühe mit geriebener Semmel semisch gemachet.

1) Wenn sehr viele Petersilie angethan worden, so nennt man dieses Essen Fische mit einer grünen Brühe.

2) Hecht mit Petersilienbrühe ist eine Mittelspeise.

9) Hecht mit einer sauren Brühe.

Die gerissenen, geschuppten, an den Seiten gekerbten Hechte werden, wie gewöhnlich, im Salze gahr gekochet. Setzet einen Tiegel auf Kohlen, bratet darinn würfelicht zerschnittenen Speck und Zwiebeln, thut hinzu Mayeran, etwas Nelken, klein geriebenes schwarzes Brod und Bieressig; lasset alles zusammen kochen. Wenn ihr die Fische in einer Schüssel angerichtet, und alle ihre Salzbrühe zurückgelassen habet, so gießet die saure Brühe über die Fische mit einem Löffel solchergestalt her, daß jedes Stück davon überzogen sey, und nicht mehr weiß, sondern bräunlicht erscheine.

1) Wenn man von grobem schwarzen Brodte die Oberrinde anreibt, so schmecket die Brühe desto kräftiger. Man muß sie mit Honig oder Zucker etwas versüßen, wenn man nicht lieber große und kleine Rosinen unter die Brühe thun wollen.

2) Diese Fische sind gemeiniglich nur Familienspeise, und man pfleget mehr andre so genannte Speisefische, als Stockbarse, Plätzen, Rothaugen, Bleyflinken, Schleyen, Quappen u. s. w. eben so zu kochen.

10) Hecht mit Heringsmilch.

Gerissener und in Stücken zertheilter Hecht wird in einer, auf einem Triangel über Kohlen gesetzten Schüssel mit Butter hineingeleget, recht fein gehackte Heringsmilch, Muskatenblumen und Zitronsaft, auch Zitronscheiben hinzugethan, eine andre wohl passende Schüssel übergedecket, und so lange durchgeschwitzet, bis der Fisch gahr geworden.

1) Ist der Hecht groß und ausgenommen, so kann er ungerissen bleiben; man muß ihn aber alsdenn in solche runde Stücken zertheilen, die nur eines Queerfingers dicke sind. Es werden aber diese Stücke, wenn sie noch roh sind, nur etwas mit Salz angesprenget.

2) Damit die Heringsmilch nicht zu salzicht sey, so muß man sie etwas ausgewässert haben.

3) Statt der Heringsmilch können auch klein gehackter, von Gräten entledigter Hering oder Sardellen genommen werden. Hat man Austern, so thut man auch welche dazu.

4) Einige nehmen auch etwas Wein, der, falls er sauer fällt, mit Zucker zu versüßen ist, und fügen zuletzt etwas geriebene Semmel hinzu. Hat man

man viel Fisch, so muß er in einem flachen Tiegel bereitet werden.

5) Hecht mit Heringsmilch, oder Sardellen, ist eine Gastspeise.

11) Hecht mit einer Holländischen Sauce.

Man setzet einen Tiegel mit Wein, oder halb Weineßig und halb Wasser, Butter, Zitronscheiben und Muskatenblumen auf Kohlen, querlet in einem Topfe Eyerdotter, und gießt sie zur Brühe in den Tiegel. Wenn die in Salz gekochten Fische aus ihrer Salzbrühe in die Schüssel geleget worden, so wird die Sauce darüber gegossen, so daß jedes Stück davon gelb gefärbet sey, welches am bequemsten mit einem Löffel geschieht.

1) Man kann auf eben besagte Art auch Stockbarse und Zander anrichten. Die Sauce muß etwas mit Zucker versüßet werden.

2) Fische mit einer Holländischen Sauce sind eine Gastspeise.

12) Brathecht, Bratfische.

Nehmet den Fisch am Bauche aus, wenn er geschuppet, und an den Seiten eingekerbet worden; sprenget ihn an mit Salz, und stecket in den Bauch grünen oder trockenen Mayeran. Setzet nun einen Rost auf Kohlen, leget die Fische darauf, bis sie gahr geröstet worden. Hierauf bratet sie noch in einem Tiegel mit Butter, und sehet zu, daß die Fische fein ganz aus dem Tiegel in die Schüssel kommen mögen.

1) Wenn der Fisch ganz allein, als Bratfisch soll gegessen werden, so ist der im Bauche eingelegte Mayeran ein recht wesentliches Gewürz, ohne

welches der Fisch nur schlecht schmecket. Man läßt den Mayeran, wie er ist, an seinen Stängeln, und leget ihn mit denselben ein. In gerösteten Fischen, über welche eine andre Sauce als die von bloßer Butter kömmt, wird er sparsamer eingeleget, um den eignen Geschmack derselben nicht zu vertilgen. Hat man keinen Mayeran vorräthig, so kann auch Thymian genommen werden.

2) Damit der Fisch nicht an den Rost anbacke, und zerrissen werde, so muß man ihn erst auf den Kohlen, vor Auflegung des Fisches, heiß werden lassen, und sodann mit einer Speckschwarte überstreichen.

3) Wenn der Fisch in dem Tiegel mit Butter gebraten wird, kann man geriebene Semmel überstreuen, daß sie an den Fisch anbacke. Es muß nur wenig seyn. Auch muß man den Fisch in der Butter umkehren, daß beyde Seiten durchzogen werden. Die flachen Tiegel sind hiezu die bequemsten.

4) Beym Anrichten des Bratfisches wird die braune Butter aus dem Tiegel zugegossen, und er kann mit mancherley Vorkost des Mittags, z. E. mit saurem Kohl, Milchkohl, Milchspeisen, dergleichen Reis, Hirse und Schwaden sind, gegessen werden. Des Abends werden allerley Sallate, oder bloßes Pflaumenmuß dazu gegeben.

5) Auf gleiche Weise werden noch andre Fische gebraten. Diese sind Güstern, Plötzen, Rothaugen, Bleyflinken, Karauschen und Gibeln. Schleye werden auch so gebraten, wenn ihnen Salbey einverleibet worden. Doch nehmen auch einige Mayeran und Salbey zu gleichen Theilen in den Schley.

6) Der

6) Der Bratfisch muß ganz und unzerschnitten, in seiner ganzen Länge, auf den Rost und in den Tiegel kommen. Unter den Hechten werden nur Mittelhechte also gebraten. Wollte man ganz große nehmen, so müßte man sie in zwey oder drey Längen zerschneiden. Der Wels wird auch in Stücken zerschnitten gebraten. Diese sind aber nur eines Queerfingers dicke, und werden nach der Rundung des Fisches durchgeschnitten.

7) Bratfische sind eine Gastspeise, und sie müssen zuweilen die Stelle des Bratens vertreten, wenn keiner von Fleischspeisen in der Eile aufzubringen gewesen.

13) Hecht mit Weintrauben.

Wenn der Hecht auf dem Roste gebraten ist, so leget man ihn in einen Tiegel mit Butter und reifen Weintrauben, und läßt ihn damit durchschwitzen. Wäre die Brühe von den Trauben allzudünne geworden, so muß ein wenig geriebene Semmel hinzugethan werden.

1) Der Stockbars, Güster, Plötze und Rothauge können eben so bereitet werden.

2) Fische mit Weintrauben sind Gastspeise.

14) Gebackene Hechte.

Die kleinen Grasehechte werden geschuppet, gekerbet und ausgenommen, mit Salz besprenget, in Mehl umgekehret, in gelbbrauner Butter gebacken, und die Butter mit etwas angegossenem Weinessig oder Zitronensaft überher gegeben.

1) Einige nehmen etwas Eyer und Muskatennüsse zu dem Mehle, worinn der Fisch umgekehret, und geba-

gebacken wird, nachdem er zuvor aus dem Salze gekocht worden. Mit den Gründlingen wird vornehmlich also verfahren, auch mit Plötzen.

2) Gebackene Fische sind eine Mittelspeise, und wenn man eine Tunke dazu essen will, so ist sie meistens nur von Pflaumenmuße, wie sie Nr. 1 Anmerk. 10 beschrieben worden.

15) Gerösteter Hecht mit einer Kapernsauce.

Wenn der Hecht obbeschriebenermaßen auf dem Rost gahr gemachet, so wird er in einem Tiegel mit einer Kapernbrühe so bereitet, wie sie Kap. 5 Nr. 7 angegeben ist. Es muß der Hecht in dieser Brühe etwas schwitzen, damit sich der Geschmack einziehe. Zitronbrühe, Wein- und Korinthenbrühe, auch Sardellenbrühe, werden ebenfalls mit dem grillirten, oder gerösteten Hechte bereitet. Man sehe hierüber nach Kap. 5 Nr. 6, Nr. 8, Nr. 9. Es sind auch Hechte mit diesen und dergleichen Brühen oder Saucen eine Gastspeise.

16) Hecht mit einer Agrestbrühe.

Der in Salz zuvor gekochte Hecht wird in einen Tiegel geleget, und von folgender Brühe durchzogen: Wein, Agrest, Zucker, Zitronscheiben, Muskatenblumen und zerriebene Semmel.

1) Agrest ist der Saft von unreifen Weintrauben, Er wird auch zu Brühen an Tauben, Hühner und Kalbfleisch gebrauchet, wenn sie säuerlich seyn sollen, und machet sie sehr piquant. Man soll ihn daher in allen Jahreszeiten vorräthig haben, und bereitet ihn also. Nimm die Weintrauben, wenn sie eben anfangen ein wenig durchzuscheinen, reibe sie in einer Satte klein, und presse sie in einem

einem Beutel aus. Mit dem ausgepreßten Safte aber fülle Bouteillen, thue zu jeder Bouteille einen Eßlöffel voll Salz, ein paar Nelken und für sechs Pfennige gestoßenen Pfeffer, und setze ihn zum Gebrauche weg. Das hier angegebene Maas des Gewürzes ist für eine Quartbouteille, oder eine solche, die ein Maas, ein Quart oder eine Kanne enthält.

2) Hecht mit Agrest ist eine Gastspeise.

17) Hecht mit saurem Kohl.

Der saure Kohl wird für sich allein erst gahr gekochet, der in wenigem Salz gekochte Hecht aber in gröbliche Stücken zerbrocket oder, wie man es in der Küche nennt, gepflücket, und erstlich eine Lage Hecht auf dem Bodem der Schüssel, sodann eine Lage Kohl, denn wieder Hecht u. s. w. angerichtet, und zu Tische getragen.

1) Dieser auf nur beschriebene Art bereitete Hecht ist nur Familienspeise.

2) Will man aber eine Gastspeise haben, so wird der Hecht geröstet, und in brauner Butter gebraten, von Gräten befreyet, gepflücket, und Lagen Hecht mit Lagen Kohl abgewechselt. Der Hechtkopf mit etwas Fisch oder Fleische daran bleibt ganz, steht über dem Kohle, aber etwas darinn eingedrückt, und hält zur Zierde die Leber im Maule so, daß sie auf beyden Seiten, der Queere nach, hervorrage. Es werden auch wohl Kapern, oder gar Austern, wenns recht festlich hergehen soll, unter dem Kohl mit gekochet.

Man pfleget die Hechte noch auf mannichfaltige andre Art zu bereiten. Dergleichen sind gespickte

Hechte, Hechte in Courbollon, gefüllter Hecht, ein Hachis von Hecht, u. s. w. Allein alle solche Bereitungsarten sind zu künstlich und zu weitläuftig, und gehören zur Kunst der Köche großer Herren. Man kann an diesen beschriebenen, mehr als siebzehen Bereitungsarten genug haben, und den Fisch sattsam verändern. Und wie in dem fünften Kapitel von Fleischspeisen über die Tauben die meisten Bereitungsarten angegeben worden: so ist es auch hier mit den Hechten geschehen. Denn wie die Bereitungsarten des Taubenfleisches eine Norm vieler andern Fleischspeisen abgeben können: so können auch die Bereitungsarten des Hechtes zur Norm vieler andern Fische dienen; deren man auch schon zum Theil erwähnet hat. Man wird sich daher auf den Hecht in der Folge beziehen, um nicht das bereits gesagte mehr als einmal sagen zu dürfen.

18) Zander mit Butter und Zwiebelbrühe.

Der Zander wird, wie der Hecht, geschuppet, an den Seiten nicht gekerbet, ausgenommen, gerissen und in Stücke zerschnitten. Nicht wenig Bollen, in Scheiben zerschnitten, werden mit Salz ins Wasser geleget; hierauf der Fisch, und wenn er meist gahr und eingekochet ist, Butter, Muskatenblumen und geriebene Semmel hinzugethan.

1) Weil der Zander ein sehr leichtes zerbrechliches Fleisch hat, muß er nicht gekerbet werden, damit er nicht in Stücken zerbröckle.
2) Wenn die Zander klein und etwa nur wie die Grasehechte sind, so läßt man sie ganz.
3) Man muß sich mit diesem Fische beym Kochen sehr in Acht nehmen, daß er nicht zu lange überm Feuer stehe; weil er gar leicht in lauter Krümeln zerfallen kann.

4) Auch

4) Auch kann der Zander mit einer Petersilienbrühe nach Nr. 8, ingleichen mit einer Holländischen Sauce nach Nr. 11. bereitet werden.

5) Wenn andre Saucen, als Kapern- oder Sardellensaucen darüber gegeben werden sollen, so muß der Zander nicht wie der Hecht geröstet und gebacken werden. Er steht solches nicht aus, und würde nur zerbröckeln. Man muß ihn daher nur allein in Wasser und Salz gekochet, davon herausgenommen, in die Schüssel geleget, und alsdenn eine beliebige Sauce darüber hergegossen haben.

6) Auch da, wo der Zander gefangen wird, ist er der geachtetste Fisch, und eine Gastspeise.

19) Ein ganz gekochter Zander.

Wenn der Zander ausgenommen, so wird er nicht gerissen und in Stücken zerschnitten. Man machet ihm aber an jeder Seite recht in der Mitte einen länglichten Schnitt, beugt ihn krumm zusammen, und bindet ihn auch allenfalls, daß er in seiner Krümme bleiben müsse. Man leget ihn in kochendes gesalzenes Wasser in den Kessel, und sieht zu, daß man ihn fein ganz, und in seiner Krümme in die Schüssel bringen möge.

1) Dieser Zander muß zwar geschuppet, aber dabey nicht gekerbet werden.

2) Je größer dieser Fisch zu haben ist, desto mehr zieret er ein Festmahl.

3) Es wird zu diesem ganz gekochten Zander auf einer besondern Aßiette eine Sauce aufgesetzet. Diese ist gelblicht gebratene Butter, von welcher beym Vorlegen entweder mit einem Löffel etwas übergegossen, oder die Aßiette herumgegeben wird, daß

daß sich jeder Tischgenosse selbst nehmen könne. Meistentheils wird auch Mostrich mit herumgegeben, welchen man mit der Butter, jeder auf seinem Teller, vermenget. Einige rösten auch geriebenen rohen Merrettich gegen das Feuer, doch so daß er nicht anbrenne und schwarz werde. Dieser durchs Feuer etwas entkräftete rohe Merrettich muß besonders, auch auf einer Aßiette, aufgesetzet, und dem Belieben der Tischgenossen überlassen werden, ob einige blos Butter, oder diese mit Merrettich vermengt essen wollen. Noch geschieht es auch, daß unter der Butter geschärbte Petersilie mit gebraten wird, da denn Senf und Merrettich zurückbleiben; weil man den Petersiliengeschmack alsdenn zum hervorstechenden haben will. In diesem Falle ist es auch nicht ungebräuchlich, daß die mit Petersilie gebratene Butter nicht besonders aufgesetzet, sondern über und unter den ganzen Fisch in der Schüssel hergegossen werde.

20) Karpfen naturell, oder weiß, gekochet.

Der gerissene und in Stücken zerschnittene Karpfen wird mit Wasser und Salz, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer und Nelken, ein paar Zwiebeln und etwas ganzem Zimmt, auch einigen Zitronscheiben gekochet. Ist er aber so ziemlich eingekochet, so wird noch ein Stück Butter angethan, und der angerichtete Fisch mit Petersilie hin und wieder, wie auch der Rand der Schüssel, beleget.

1) Soll der Karpfen blau seyn, so wird er, ehe er in den Kessel kömmt, mit Weineßig übersprenget, auch wenn er gahr ist, der Kessel mit einem Tischtuche fest zugedecket, daß kein Brodem oder Waa-

Waasen, wie mans einiger Orten nennt, heraus dunsten könne.

2) Das ganze Eingeweide des Karpfen wird mit gekochet. Die Galle muß vorsichtig abgenommen und weggeworfen werden. Wird sie zerrissen, so läßt sie sich nicht gut wieder herabwaschen, und dieses heißt den Fisch vergällen.

3) Der Karpfen ist eine Gastspeise, und es werden allerley Sallate darzu gegessen, oder man setzet eine Merrettichtunke daneben.

4) In einigen Häusern ist es gebräuchlich, daß man dem gerissenen Karpfen Salz, mit zerstoßenem Englischen Pfeffer vermengt, in die Kiefern einreibet. Dieses Verfahren ist sehr gut, weil der ganze Kopf, als das beste Stück des Fisches, davon angenehm schmecket, auch ein unreiner Geschmack aus diesen Gegenden damit vertrieben wird.

21) Karpfen, braun gekochet.

Ehe der Karpfen ausgenommen wird, sticht man ihn mit dem Messer in den Bauch zwischen den zweyen untersten Floßfedern. Man hält ihn hoch, daß das Blut aus dem Maule, woraus nach obigem Stiche das meiste herausläuft, in einer untergesetzten Schüssel, worinn etwas Eßig ist, aufgefangen werde. Hat man alles Blut, so wird der Fisch gerissen, und gewöhnlichermaaßen zerstücket. Man läßt, statt Wassers, Weißbier mit Salz, Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer, etwas ganzem Zimmt, und ein Paar Zwiebeln, auch einigen Zitronscheiben kochen, und wenn der Fisch meist gahr, so füget man noch etwas Butter und Zucker dazu.

1) In Fischländern hat der braun gekochte Karpfen mehr Liebhaber als der weiß gekochte. Daher wird von dieser Brühe mit dem Löffel auf jeden Teller zu dem Fische hinzugegeben.

2) Wo man kein Weißbier oder Breyhahn hat, da muß man halb Braunbier und halb Kofent oder Wasser nehmen. Aber man kömmt damit nicht an den guten Geschmack heran, welcher von dem Weißbiere erhalten wird. Bitter Bier ist gar nicht zu gebrauchen.

3) Es ist gesaget worden, daß Zucker an diese Fischbrühe geleget werde. Dieses Süßemachen muß nicht übertrieben werden, wie zuweilen von unerfahrnen Hausmüttern geschieht. Man muß aber auch wissen, daß dieser Karpfen ein Salzfisch seyn solle. Er muß daher stark gesalzen werden. Diese Erinnerung ist nicht überflüßig, weil der gedachte Zusatz des Zuckers jemand verleiten könnte, das Salz zu sparen. Denn auf solche Weise sollte vielen der Salzfisch bald verleidet werden.

4) Noch wiederholet man, was oben schon bey dem Hechte ist gesaget worden, auf kurze Fischbrühen zu halten, und sie fein einkochen zu lassen. Kein Fisch schmecket in langer Brühe; unter allen der Karpfen aber am wenigsten. Wenn unsre Landsleute in gewissen großen Städten Salzfische essen, so klagen sie über den größten Zwang, den sie sich aus Höflichkeit anthun müssen, um nicht als ungesittete Gäste durch Verachtung einer ihnen vorgesetzten Speise zu erscheinen. Sie klagen über zu lange und zu wenig gesalzene Fischbrühen, die gemeiniglich mit in die Schüssel kommen, daß sie das erstemal vermeynet, hier solle Fisch und Brühe, als eine Potage, mit Löf-

feln

feln gegessen werden. Einige unsrer zu höflich gewesenen Landsleute haben sich davon vielmals ein Fieber zugezogen.

Wie aber oben schon gesaget ist, daß es beym Hechte in den Küchen mehrere Bereitungsarten gebe, so ist es mit dem Karpfen eben auch beschaffen. Der Mittelmann machet sie billig nicht nach, und in Fischländern sind unzählige Häuser, in denen Tag für Tag Salzfisch gegessen wird. Ist dieser nun tüchtig gesalzen, und zu einer kurzen Brühe eingekochet, so wird man seiner unter allen Speisen am wenigsten müde, da in solchen Ländern die Veränderung meist nur in der Fischart, und nicht in der Bereitungsart hauptsächlich gesuchet wird. Ich will sagen, daß in den Gegenden, wo viele Fische sind, heute Karpfen, morgen Hecht, denn Aal, Bars, Bley, Zander u. s. w. gegessen werden.

22) Bley, Brassen.

Bley und Brassen werden in manchen Gegenden unter einander in den Namen verwechselt, weil sie sich der Gestalt und Geschmack nach ziemlich gleichen. Sie werden wie der Karpfen gekochet und gegessen.

1) Je größer und fetter der Bley oder Brassen ist, desto wohlschmeckender und geachteter zur Gastspeise sind sie.
2) Der Bley wird zuweilen in der Bereitungsart so verändert, daß man ihn, wenn er aus dem Salze gekochet worden, aus der Brühe herausnimmt, und sie zurückläßt; dann aber eine besonders verfertigte Kirschmußbrühe darüber gießt. Diese machet man also, daß Kirschmuß, Wein, Butter, zerriebene Zitronschale, Zucker, Lorbeerblätter,

blätter, Zimmt und Nelken in einem Tiegel über Kohlen durchschwitzen. Beym Anrichten wird Zimmt und Zucker übergestreuet. Auch der Karpfen kömmt zu Zeiten mit dieser leichten Veränderung auf den Tisch, und der Fisch mit dieser Brühe wird so wohl warm, als kalt gegessen. Nur ist zu merken, daß, wie alle Salzfische ungeschuppet bleiben, Bley und Karpfen mit dieser Mußbrühe geschuppet werden müssen.

23) Kaulbars.

Wenn dieser Fisch als ein bloßer Salzfisch bereitet werden soll, so wird er so wenig geschuppet als ausgenommen. Er wird mit Salz, purem Biere oder Kofente, statt des Wassers, nebst ein paar ganzen Bollen oder Zwiebeln, und gröblich zerstoßenem Englischen Gewürze gekochet, und wenn die Brühe etwas eingekochet, noch ein wenig Butter hinzugeleget.

1) Je größer dieser Fisch ist, desto mehr ist er eine geachtete Gastspeise. Wo nur allein bitter Bier, oder bittrer Kofent zu finden ist, da kochet man ihn, aber mit weniger gutem Geschmacke, mit Wasser. Man ißt den Kaulbars gemeiniglich mit einer Merrettich- oder Mußtunke.

2) Man muß vornehmlich in Ansehung der Kinder mit diesem Fische sehr behutsam umgehen, indem keiner so gefährliche Gräten an den Floßfedern des Bauches hat, die aus dem Halse, wenn sie einmal darinn stecken, nicht wieder fortzuschaffen sind.

3) Zu einer Butterbrühe muß man diesen Fisch zwar auch nicht ausnehmen, aber doch schuppen. Eine klein gehackte Bolle kochet mit in dem Wasser, und zuletzt wird geschärbte Petersilie, Muskaten-

katenblumen oder Muskatennuß, Butter und geriebene Semmel angethan, um die Brühe nicht dünne, sondern semisch zu haben.

4) Auch mit einer Bollenbrühe wird dieser Fisch gekochet. Viele Bollen werden in Scheiben zerschnitten, und gegen das Ende des Kochens Butter, Muskatenblumen und geriebene Semmel hinzugefüget.

5) Wenn der Kaulbars allzuklein ist, so hat er doch noch viel Liebhaber; er wird aber alsdenn nur aus dem Salze gekochet und gegessen.

25) Stockbars.

Dieser Fisch ist eben so vieler, und völlig gleicher Veränderungen fähig, als der Hecht; weswegen hier nichts mehr zu sagen bleibt, als daß er, wenn er groß ist, eine Gastspeise sey, und mit dem Hechte in einerley Range stehe. Ist er aber nur klein, so gehöret er nur unter die gemeinen Speisen.

26) Wels.

Wenn der Wels ausgenommen, gerissen und zerstücket ist, so muß man ihn abschleimen, oder den Schleim von der Haut bringen. Es wird kochend Wasser aufgegossen, wodurch der Schleim von der Haut aufgelöset, und hierauf mit dem Messer abgeschrapet, mit Wasser aber nachgespület werden muß. Da selten von einer mittelmäßigen Familie ein großer Wels allein verzehret wird, so verkaufen ihn die Fischer pfundweise in Stücken. Er wird, wie der Hecht, mit Petersilie und Butter, oder mit Bollen, wie der Zander, Nr. 18, gekochet.

1) Der Wels wird in Gegenden, wo man ihn häufig fängt, nur für Mittelspeise gerechnet. Wenn er noch klein ist, hat er gleichen Werth.

2) Auch wird er, wie der Hecht, aus dem Salze gekochet. Man machet eine Tunke von Weinessig, geschärbter Petersilie und klein gestoßenem Pfeffer dazu.

3) Mit einer Saffranbrühe schmecket er auch gut. Man kochet ihn zuerst mit Salz, dessen nicht so viel, als ob es ein Salzfisch seyn sollte, sondern nur mäßig zu nehmen. Ist der Fisch eingekochet, so wird zerstoßener ächter Saffran, Butter und geriebene Semmel zugethan.

4) Daß, und wie? der Wels auch unter die Bratfische gehöre, ist bereits Nr. 12. Anmerk. 5. gesaget worden.

27) Raap.

Dieser Fisch wird, wenn er ein Salzfisch werden soll, wie der Hecht gerissen, zerstückt und gekochet. Er zerbröckelt bald, wenn er zu lange auf dem Feuer stehen muß.

1) Ist der Raap groß, so gehöret er unter die Gastspeisen, und wird als Salzfisch mit allerley Sallaten, oder einer Merrettichtunke verspeiset.

2) Eben dieser Fisch schmecket auch gut mit einer Butterbrühe. Alsdenn wird er geschuppet, mit Butter, Muskatenblumen, klein geschärbter Petersilie und geriebener Semmel gekochet.

28) Aland.

Der Aland wird wie der Hecht, entweder als Salzfisch oder Butterfisch gekochet, und wenn er nicht klein oder jung ist, für Mittelspeise gerechnet.

29) Forelle.

Die ausgenommenen Forellen werden nicht zerrissen und zerstücket, sondern ganz gelassen. Meistentheils werden sie nur an den Seiten, wie der Zander, eingeschlitzet. Man besprengt sie zum Blauwerden mit Weinessig, und wirft sie sofort in kochendes Wasser und Salz. Wenn sie gahr sind, decket man sie zu, daß der Brodem nicht davon gehen, und die blaue Farbe wohl erscheinen könne.

1) Forellen sind eine geachtete Gastspeise, und man bedienet sich zu ihrer Verspeisung des Weinessigs als einer Tunke.

2) Wenn die Forellen nicht lebendig zugerichtet werden, so kann man ihnen keine blaue Farbe zuwege bringen. Es ist bekannt, daß man sie in dem Schwanze, oder vielmehr nahe über die Schwanzfloßfeder stechen, und daran muß sterben lassen, wenn sie nicht gleich lebendig aus dem Wasser gekochet, sondern noch weiter sollen getragen werden. Es ist aber doch besser, wenn die Forellen in Wasser lebendig zur Küche überbracht werden.

3) Viele sind Liebhaber marinirter Forellen, womit man also umgehen muß. Man bestreuet sie nach dem Ausnehmen und Kerben auf beyden Seiten mit Salz, trocknet sie nach einigen Stunden wieder ab, bestreichet sie mit Butter, und bratet sie unter öfterer Wiederholung dieses Bestreichens auf dem Roste gahr. Man leget sie nun in eine Schüssel, bestreuet sie mit gröblich zerstoßenem Pfeffer, Muskatenblumen und Zitronscheiben, sprenget Weinessig, so viel nöthig, darüber, und trägt sie in dieser Brühe zu Tische. Auf solche Weise kann man mit mehr andern Fi-

schen verfahren, wenn man sie in der Geschwindigkeit marinirt essen will, welches gemeiniglich eine Abendspeise ist.

30) Lachs, frischer und geräucherter.

Wenn der frische Lachs gerissen, und in Stücken, wie andre Fische, zerschnitten ist, so wird er aus dem Salze gekochet, und kalt oder warm mit Weineßig begossen. Auch wird er mit kaltem Wasser, Salz und Weineßig (einige nehmen auch Wein dazu,) nebst ein Paar Zwiebeln, ganzem Pfeffer und Lorbeerblättern abgekochet. Der geräucherte Lachs wird entweder mit Pfeffer roh gegessen, oder in Scheiben geschnitten, und in Butter mit Zitronensaft, oder allenfalls mit Weineßig, in einem Tiegel, oder auf einem Teller ganz gelinde durchgeschwitzet. Man muß ihn ja nicht sehr braten lassen, daß er nicht hart werde und seinen besten Geschmack verliere.

1) Der Lachs, frisch oder geräuchert, ist eine Gastspeise.
2) Man röstet auch noch den frischen Lachs zur Veränderung dergestalt: daß man davon eines Querfingers dicke runde Stücken schneidet, diese mit Salzwasser einsprenget, nach einigen Stunden wieder abtrocknet, mit zerlassener Butter bestreichet, mit geriebener Semmel, Pfeffer und Salz überstreuet, und auf dem Roste über ganz gelindem Kohlfeuer bratet. Man machet eine Sauce von Butter und Weineßig, oder von Butter und Mostrich dazu.

31) Barbe.

Wenn die Barbe als Salzfisch gegessen werden soll, so ist ihre Vorbereitung diese: daß man sie gerissen

rissen und zerstücket, und mit Weineßig besprenget, in siedendes gesalzenes Wasser hineinwirft, und gleich zum Kochen bey hellem Feuer bringt, beym Abheben aber mit kaltem Wasser bespritzet, und bedecket, daß der Brodem nicht davon gehen könne, und beym Anrichten grüne Petersilie überher streuet.

1) Wenn die Barben groß sind, so werden sie unter die geachtetsten Gastspeisen gerechnet.

2) Sie schmecken nicht wohl, wenn es ihnen an Salze fehlet. Man hat daher die allgemeine Regel angenommen, daß zwey Hände voll Salz auf vier Pfund Barben zu nehmen.

3) Man hat noch mancherley Bereitungsarten der Barben, die theils bey andern Fischen üblich, und bereits beschrieben sind; theils aber den Barben nur allein zukommen, aber auch ziemlich mühsam und weitläuftig ausfallen.

32) Stör.

Die großen Störe werden in Queerfingers dicke Scheiben, die kleinen aber in runde Stücke zerschnitten, ausgewässert, nur ganz langsam mit Salz und Wasser gekochet, wenn sie aber gahr sind, aus der Salzbrühe genommen und in eine Schüssel geleget, worüber eine besonders bereitete Sauce gegossen wird. Die gewöhnlichste ist: daß Butter, Wein, etwas Weineßig, Zucker, Korinthen und geriebene Semmel zusammen sieden, und endlich noch Eyerdotter angequerlet werden.

1) Stör ist gemeiniglich eine Gastspeise, sein Fett aber will nicht allen Magen recht bekommen.

2) Es wird auch der Stör, in großen Stücken gekochet, kalt gegessen. Er wird in nicht sehr scharfem Salze, mit einigen ganzen Zwiebeln, Lor-

beerblättern, ganzem Pfeffer, Salbey und Petersilie langsam gekochet, daß er nicht allzumürbe werde; weil er in seiner Brühe, wovon aber alles Fett sorgfältig abgenommen werden muß, liegen bleibt. Man ißt davon nach und nach, und hat eine Tunke von Weinessig, Baumöl, gestoßenem Pfeffer und fein geschärbter Petersilie dazu.

3) Auch wird der in Stücken schicklich zerschnittene Stör auf dem Roste gebraten. Nachdem er eine Weile in Salz eingesprengt gewesen, wieder abgetrocknet, und in geschmolzener Butter umgekehret worden, so bestreichet man ihn immer noch auf dem Roste mit Butter währenden Röstens, richtet ihn an, wenn er gahr ist, und gießt braune Butter, oder heiß gemachtes frisches Baumöl mit Zitronsaft oder Weinessig darüber.

33) Schnepel.

Dieser Fisch wird aus der Altemark uns zugesendet. Man muß ihn in Stücken schneiden, und eine Nacht in lauwarmem Wasser einweichen, und nur langsam kochen. Man ißt ihn meistens nur mit Märkischen Rüben, welche nach Nr. 2. gekochet werden.

1) Obwohl der Schnepel eine harte Speise ist, so machet es doch seine Seltenheit, daß er zu den Gastspeisen gehöret.

2) Der Hecht wird auch getrocknet oder geräuchert. Er wird eben wie der Schnepel zum Kochen vorbereitet, und gleichfalls mit Märkischen Rüben gekochet.

34) Häseling.

Man kochet diesen Fisch, wo er zu haben ist, entweder aus dem Salze, oder auch mit einer Butterbrühe. Auch pfleget man ihn zu backen.

35) Kaul-

35) Kaulkopf.

Dieser Fisch wird lieber gebacken als gesotten, weil er alsdann besser schmeckend und dienlicher befunden wird.

36) Moränen.

Moränen werden uns hier herum marinirt zugesendet. Wenn sie nach dem Empfang noch eine Zeit dauren sollen, so muß man ihre erste Brühe abgießen, und frischen Weinessig nebst gröblich zerstoßenem Pfeffer und Lorbeerblättern aufgießen.

37) Neunaugen.

Es werden uns die Neunaugen auch eingemacht zugesendet. Man ißt sie, so lange sie frisch und gut sind, mit Weinessig und zerstoßenem Pfeffer.

38) Lampreten.

Gemeiniglich läßt man diese Fische in süßem Weine ersaufen, das Wasser und den Wein, darinn sie ersaufen müssen, in einem Kessel nebst Salz, Ingwer, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern und ein wenig Zucker ansieden, worauf die eingelegten Lampreten ganz kurz einkochen müssen.

1) Lampreten machen ein Hauptessen, ohngeachtet sie ziemlich hart zu verdauen sind. Ihr angenehmer Geschmack aber verursacht, daß sie so gern gegessen werden.

2) Sie werden auch so zugerichtet, daß man mit einer Spicknadel ihnen die Ohrenlöcher durchsteche, das herauslaufende Blut auffange, die

Lampreten mit siedend heißem Salzwasser, worinn etwas Eßig zugleich ist, begieße, und sie wohl abreibe, den weißen Rückgradsfaden aber herausnehme, und sie mit gutem Weine, nebst dem aufgefangenen Blute, auch Salz, Ingwer, Pfeffer, Muskatenblumen und Zimmt, ingleichen einem Stück Butter kochen lasse, beym Anrichten aber diese Brühe überher gieße.

39) Sprotten.

Man bringt uns diese Art geräucherter Sardellen aus England. Sie sind eine Fastspeise, die man gemeiniglich auf dem Roste bratet, und währendem Rösten mit Butter bestreichet. Man ißt sie auch wohl roh. Je älter sie bey uns werden, desto mehr werden sie abschmeckend.

40) Sardellen.

Außerdem daß man vielen Speisen und Brühen mit diesen Fischen einen piquanten Geschmack zu verschaffen weiß, so wird der bekannte Sardellensallat als eine Hauptspeise davon bereitet. Ihr Salz zieht man durch Einwässern in halb Milch und halb Wasser, oder wohl gar in Wein aus. Man zerschneidet sie der Länge nach, und zieht das Fleisch ab von den Gräten, worauf sie mit Weineßig, Provenceröl, Pfeffer, Kapern und fein geschnittenen Zitronscheiben zugerichtet werden.

1) Man kann vielmals, wenn man kein Kenner ist, in Speisehäusern mit Heringen hintergangen werden, und sie in dem vermeynten Sardellensallat als Sardellen essen, wenn sie darzu vorbereitet worden.

2) Gute

2) Gute und unverdorbene Sardellen sind hart, auswendig weiß, inwendig röthlicht.

41) Karauschen und Giebeln.

Diese beyderley Fischarten werden hier zusammen gesetzet, weil man sie in der Küche auf einerley Art zurichtet. Ihre Zurichtungen aber sind folgende.

1) Will man sie als Salzfisch kochen, so verfähret man mit ihnen wie mit den Karpfen; sie werden auch zuweilen, wenn ein Karpfen nicht zureichen wollte, in einem Kessel mit dem Karpfen zugleich gekochet, und in einer und eben derselben Schüssel aufgegeben. Es müssen aber Karauschen und Giebeln in ihrer möglichsten Größe seyn. Es versteht sich von selbst, daß diese Fische, aus dem Salz gekochet, wie alle dergleichen, nicht geschuppet werden.

2) Karauschen und Giebeln werden ferner mit einer Petersilien- oder grünen Butterbrühe gemachet. Ihre Vorbereitung dazu ist, daß sie nach ausgenommenem Eingeweide, auf beyden Seiten fein gekerbet, und wenn sie von den größten sind, in zwey, drey oder mehr Theile queer durchgeschnitten werden. Ihre Zubereitung mit der grünen Brühe ist derjenigen völlig gleich, die von den Hechten Nr. 8 gelesen wird.

3) Karauschen und Giebeln mit Dill muß man erst in Wasser und mäßigem Salze halb gahr gekochet haben, um sodann recht vielen grünen, sehr fein geschärbten Dill, süße Sahne, Butter und Muskatenblumen, zuletzt aber so viel gequerlete Eyerdotter anzuthun, als hinreichend sind, die Brühe recht semisch zu machen. Auf solche Art gekochet ißt man diese Fische fast überall am lieb-

sten, und es schmecket dieses Gericht so wohl warm, als kalt gleich gut. Hat man keinen grünen Dill, so muß man Petersilie nehmen.

4) Eben diese Fische werden auch mit Aepfeln bereitet. Man schälet die Aepfel, schneidet dünne Scheiben, thut sie in einen Schmoltopf mit Wein, Butter, Korinthen, Zimmt und Zucker, leget die in Wasser und Salz gekochten Fische, ohne ihre Salzbrühe, in die Schüssel, und gießt die Aepfel überher: so daß nun Fische und Aepfel noch etwas über Kohlen zusammen schwitzen. Wäre die Aepfelbrühe zu dünne gewesen, so müßte man solche noch in dem Schmoltopfe mit Mehl semisch gemachet haben. Nämlich es wird ein Löffel voll Mehl, oder etwas mehr, in Wein klein gerühret, und sodann mit der übrigen Brühe vereiniget.

5) Noch nimmt man eine Kümmelbrühe zu diesen Fischen. Man kochet die Fische in mäßigem Salze, setzet in einem Tiegel Bieressig, Kümmel, Butter und Muskatenblumen auf, rühret einige Eyerdotter hinzu, und gießt diese Brühe über die zuvor in die Schüssel trocken eingelegt gewesenen Fische. Der Kümmel kann etwas angestoßen, oder, wie mans in der Küche nennt, angekrackt gewesen, die Brühe aber mit etwas Honig oder Zucker versüßet seyn. Man setzet die mit der Kümmelbrühe vereinigten Fische noch etwas auf Kohlen, um von der Brühe durchzogen zu werden.

6) Auch ist es nicht ungebräuchlich, diese Fische mit einer Holländischen Sauce zu bereiten. Man verfährt damit wie Nr. 11. angewiesen ist.

7) Sehr oft werden Karauschen und Giebeln als Bratfische nach Nr. 12. bereitet. In dieser Zurichtung, wie auch mit der Dillbrühe, inglei-

chen

chen mit der grünen Butterbrühe, sind sie eine sehr geachtete Gastspeise, in den andern Bereitungsarten Mittelspeise, in der Kümmelbrühe aber Familienspeise.

42) Schmerlen.

Wenn die Schmerlen noch leben, besprengt man sie, um blau zu werden, mit Weinessig, und siedet sie mit Wasser und Salze. Der vom Feuer gehobene Kessel wird etwas verdecket, die Schmerlen bald wieder herausgenommen, und ihre Schüssel gleichfalls mit einer Stürze bedecket.

1) Schmerlen werden nicht ausgenommen; sie müssen nicht kochen, sondern nur sieden, damit sie nicht vermüsen.
2) Es sind aber die Schmerlen eine Gastspeise, die theils kalt, theils warm mit Weinessig oder mit Butterbrod verspeiset werden.

43) Gründling.

Dieser Fisch wird, wenn er lebendig ist, wie die Schmerlen gebläuet und gesotten. Er muß aber ausgenommen werden.

1) Gründlinge können auch wie die Grasehechte gebacken werden. Siehe Nr. 14.
2) Es werden aber die Gründlinge mit unter die Gastspeisen gerechnet.

44) Güster, Plötze, Rothauge.

Diese Fische stehen nur in geringem Werthe, und man kochet sie gemeiniglich nur aus dem Salze. In fischreichen Gegenden können sie nichts mehr als

Familienspeise seyn. Wenn sie aber in ihrer rechten Größe als Bratfische können zu Tische kommen, so hat man doch noch eine Mittelspeise an ihnen. Auch kochet man sie in einer sauren Brühe. Siehe Nr. 9.

45) Aal.

Zur Vorbereitung des Aales gehöret, daß seine Haut mit Salz gut abgerieben, und vom Schleime befreyet werde. Man nimmt ihn aus, zerstücket ihn, bringt ihn mit vielem Salze, einer Hand voll Salbey, und etwas ganzem Pfeffer aufs Feuer. Von seinem Eingeweide wird nichts als die Leber beybehalten und mit gekochet.

1) Der Aal wird nicht gerissen, sondern nur in seine runde Stücke zerschnitten. Ist er aber sehr groß, so wird nur der Kopf von einander gespalten.
2) Zu dem Aal kömmt eine Tunke von scharfem Weineßig, zerstoßenem Pfeffer, und klein geschärbter Petersilie, und er ist eine sehr geachtete Gastspeise. Die ganz kleinen Aale schmecken nicht, und gehören nur auf den Gesindetisch.

46) Quappe, Aalraupe.

Wenn die Quappen groß sind, so werden sie nur aufgerissen, sonst aber nach dem Ausnehmen gelassen wie sie sind, und in runde Stücken zerschnitten. Man kochet sie als Salzfisch, mit einer grünen Butterbrühe, mit Märkischen Rüben, mit einer sauren Brühe, auch mit einer Kümmelbrühe. Man vergleiche hiemit Nr. 1, 2, 8, 9, 41.

1) Die Quappen, wenn sie recht groß sind, werden als Mittelspeise, die kleinen aber nur als gemeine Speise angesehen.

2) Die Quappenleber, die an Größe alle Fischlebern übertrifft, wird als ein herrlicher Leckerbissen von delicaten Mäulern geachtet.

47) Schley.

Man kochet den Schley aus dem Salze mit Märkischen Rüben, Petersilienbrühe, und auch einer sauren Brühe. Man sehe nach Nr. 1, 2, 8, 9. Auch kochet man den Schley mit der Dillbrühe, die bey den Karauschen Nr. 41 angegeben ist.

1) Ist der Schley groß, so gehöret er unter die Mittelspeisen.
2) Wenn er als ein Bratfisch behandelt wird, so thut man in den Bauch desselben Salbey, oder Salbey und Mayeran zugleich, wie schon oben ist gesaget worden.

48) Stinz.

Der Stinz wird aus dem Salze mit Merrettich, mit einer sauren Brühe, auch mit einer Kümmelbrühe gekochet. Siehe Nr. 1, 7, 9, 41.

1) Der Stinz aus dem Salze bekömmt keinen Zusatz von Gewürz oder Butter, und das erste Wasser, womit er angesotten ist, muß weggegossen werden; welches bey den übrigen Bereitungsarten gleichfalls zu beobachten ist. Er muß lange kochen, weil er mit Haut und Haaren, so zu sagen, gegessen wird. Doch nehmen sich einige die Mühe, die Köpfe auf dem Teller bey Tische abzusondern. In der Küche hat man das Merkmal des gahr gewordenen Stinzen hieran, daß man mit der Kelle ein Fischlein gegen die Wand wirft; bleibt es daran kleben, so ist der Stinz recht.

2) Je frischer der Stinz aus dem Wasser zu haben ist, desto besser ist er. Wenn er das Neue vom Jahre ist, so hat man daran eine Mittelspeise, außerdem aber nur Familienspeise.

3) Dieser Fisch ist schwer zu verdauen, man soll ihn daher weder oft noch zu viel auf einmal essen.

49) Hering.

Von dem gewöhnlichsten Essen des rohen Herings ist hier nichts zu sagen. Man pfleget ihn aber auch zu kochen und zu braten.

1) Wenn der Hering gekochet und gebraten werden soll, so muß er erst ausgewässert und so viel möglich dadurch das Salz ausgezogen werden. Doch muß man verhüten, daß er nicht wasserfaul schmecke. Nach dem Auswässern trocknet man ihn an der Luft, oder auch wohl im Küchenrauche. In diesem Zustande wird er mit Märkischen Rüben gekochet. Diese kochen für sich allein, nachdem sie klein geschnitten worden. Siehe Nr. 2. Der in Stücken zerschnittene Hering wird, wenn die Rüben gahr sind, hinzugeleget, um mit den Rüben noch einen kleinen Sud zu thun.

2) Eben der so getrocknete Hering wird auf dem Roste über Kohlen gelinde gebraten, oder geröstet, nachdem er mit einem Papiere umwickelt worden. Man ißt ihn mit allerley Vorkosten, besonders mit Milchkohl, auch mit saurem Kohl. Er wird ganz und unzerstücket über die Vorkosten in der Schüssel hingelegt. Er ist sodann eine Gastspeise.

3) Eben dieser getrocknete Hering kann als ein geschwinde marinirter Fisch eben so, als bey den Forellen Nr. 29. gesagt ist, bereitet werden. Man hat des Abends daran eine sehr angenehme Gastspeise.

50) Schollen.

Die Schollen werden mit kaltem Wasser beygesetzet und ganz gelinde gesotten, daß das Wasser nicht recht zum Aufwallen kömmt. Haben sie aber so lange allmälig gesotten, daß ihr Wasser mit Schaum beleget ist, so werden in einem Kessel gehackte Bollen gekochet, die Schollen aber so behende dazu geleget, daß sie nicht zerbrochen werden. Man thut hinzu Muskatenblumen, zerstoßenen Ingwer, Butter und geriebene Semmel, damit die Brühe semisch werde. Einige schütten auch wohl zuletzt fein gehackte Petersilie dazu, wenn sie die Bollen weggelassen haben.

1) Die Schollen müssen vor dem Kochen zwey Tage lang in Wasser, welches drey- bis viermal des Tages ab- und neues zuzugießen ist, eingeweichet werden; sonst man sie gar nicht weich kochen kann.

2) Auch mit grünen Erbsen werden die Schollen gekochet. Man setzet die jungen grünen Erbsen mit Wasser auf, und würzet sie, wenn sie meist gahr sind, mit Butter, Muskatenblumen, gehackter Petersilie und geriebener Semmel. Die vorhin besonders gesottenen Schollen werden zu diesen Erbsen hinzugeleget, daß sie darinn ein Paarmal aufkochen müssen.

3) Sind die Schollen noch das Neue vom Jahre, so werden sie für Gastspeise, sonst aber nur für Mittelspeise gehalten.

51) Klippfisch.

Wenn der Klippfisch gehörig ausgewässert worden, so wird seine Haut geschuppet, und hierauf reine abgewaschen. Man bereitet ihn auf mancherley Art, am gewöhnlichsten aber wie die Schollen, mit Zwiebeln, mit fein gehackter Petersilie und mit jungen grünen Erbsen, und gehet hiermit eben so zu Werke, als vorhin bey den Schollen gesaget worden.

1) Der Klippfisch wird in mäßige Stücke zerschnitten, und schon vier und zwanzig Stunden vor dem Gebrauche in Wasser geleget, welches einigemal mit frischem abzuwechseln ist, und zwey Stunden vor der Mahlzeit mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht. Man kochet ihn so langsam, daß man kaum sehen kann, daß sich das Wasser beweget. Auf diese Weise wird er recht weich und mürbe werden.

2) Ist der Klippfisch das Neue vom Jahre, so wird er auch als Gastspeise, sonst aber nur als Mittelspeise geachtet. Wenn man ihn aber mit einigen besondern Saucen zu Tische bringt, so ist er immer noch Gastspeise. Dergleichen Saucen aber sind, braune Butter und Mostrich daneben, braune Butter mit gehackter Petersilie, eine aufgezogene Buttersauce, und braune über den Fisch in der Schüssel hergegossene Butter; bey welcher letztern man noch hart gekochte, und denn mit dem Weißen und Gelben klein gehackte Eyer überher streuet.

52) Stockfisch.

Der Stockfisch wird mit einem Hammer oder Keule erst tüchtig geklopfet, hierauf aber wie der Klippfisch

fisch ganz gelinde gekochet. Gemeiniglich wird er mit den vorerwähnten Saucen des Klippfisches gegessen, und ist in geringerer Achtung als der Klippfisch. Doch werden die Stockfischpasteten auf vornehmen Tafeln sehr geschätzet.

53) Krebse.

Die gemeinste Art Krebse zu kochen ist diese, daß man sie mit kaltem Wasser in einem Kessel aufsetze, Salz darauf streue, wenn sie aber meist gahr sind, gehackte Petersilie, Kümmel und Butter hinzuthue. Oder man kochet sie nur allein aus dem Salze, und leget sie trocken in die Schüssel, um solchergestalt, gemeiniglich aber mit Butterbrodte gegessen zu werden.

1) **Ausgebrochene Krebse** werden entweder mit grünen Erbsen, oder mit einer Petersilienbrühe gekochet. Man kochet, wie vorgedacht, die Krebse aus dem Salze, läßt sie erkalten, um das Ausbrechen derselben verrichten zu können. Die Schwänze werden an den Seiten losgeschnitten, ausgemachet, die Rückenschale abgenommen und weggeworfen, die Scheeren aber an den Seiten nur allein losgeschnitten und an dem Leibe gelassen. Ueber diese ausgebrochenen Krebse kommen entweder die jungen gahr gekochten grünen Erbsen, wie deren Bereitung zuvor bey den Schollen beschrieben ist, oder man bereitet eine Petersilienbrühe, wenn Butter, Muskatenblumen, etwas Milch und angequerlete Eyerdotter zusammen gethan, und die ausgebrochenen Krebse hineingeleget worden, daß sie in dieser Brühe noch etwas mit aufsieden. Auch kann man die ausgebrochenen Krebse in die Erbsen legen, um damit einen Sud zu thun; wenn man nicht lieber dieselbigen

nur allein über die Krebse in der Schüssel hergießen will.

2) Man pfleget sie aber auch noch wohlschmeckender zu machen, wenn man sie in einem verdeckten Tiegel mit Salz ohne zugegossenes Wasser, über gelindem Kohlfeuer zwingt, ihre eigene innerliche Feuchtigkeiten von sich zu geben. Hierauf werden sie mit angelegter Butter, gehackter Petersilie und Kümmel über größerm Feuer gesotten. Einige lassen auch Petersilie und Kümmel weg, und gießen Wein und Zitronsaft dazu.

3) Die Krebse sind überall eine Gastspeise, so lange sie gut bey Leibe sind.

4) Wenn man Krebse im Keller stehen hat, so pfleget man sie zu mästen. Dieses geschieht entweder mit etwas angekochten Mohrrüben, oder süßer Milch, oder mit Bier, worinn Eyer zerquerlet sind, oder mit Sahne, wovon nur immer wenig den Krebsen aufgegossen wird. Man muß aber die so gemästeten Krebse einige Stunden vor dem Kochen in frischem und abgewechseltem Wasser stehen lassen, daß alle Säure von ihren Schalen komme. Auch muß man genau nachsehen, daß keine todte Krebse mit gekochet werden.

54) Austern.

Die Austern werden lieber roh von denen gegessen, die einen schwachen Magen haben, und die gebratenen nicht gut verdauen können. Die gebratenen aber schmecken weit lieblicher, und man geht damit so um, daß die Austern mit einem Messer aufgestochen, in ihren Schalen aber auf einem Roste über Kohlen gebraten, Zitronsaft hineingetröpfelt, geriebene Semmel aber oben aufgestreuet werde.

Sieben=

Siebentes Kapitel.

Braten.

Die Leserinnen müssen alles dasjenige, was in den vorhergehenden Kapiteln von den Braten, in Ansehung ihres verschiedenen Werthes, Güte und Vorbereitung, bereits gesaget worden, wissen oder sich daraus bekannt gemachet haben, und hier keine Wiederholung desselben erwarten. Nur wegen des Bratenholzes, wie man das zum Braten gebräuchliche Brennholz nennt, ist noch zu erinnern, daß man immer wohl getrocknetes in Vorrath haben solle. Denn mit grünem oder nassem Holze Braten machen zu wollen, ist theils zu mühsam, theils den Braten selbst öfters nachtheilig; weil der Dampf oder Schmauch des grünen Holzes leicht den Geschmack des Bratens verderben kann. Viele Küchen sind von der nicht wohl zu ändernden Beschaffenheit, daß, wenn die Küchenthüre nur aufgemachet wird, der Rauch auf oder gegen die Speisen getrieben wird. Ein gleiches geschieht, wenn sich das Wetter ändern will, oder draußen Sturm und Regen ist, daß der Schorstein nicht zieht, und aller Rauch in den untern Gegenden der Küche stehen bleibt. Nicht zu gedenken, daß der Gebrauch des grünen Holzes unökonomisch ist, und auf eine Holzverschwendung hinausläuft. So kann man auch das Feuer des grünen Holzes nicht, wie es nöthig ist, recht regieren, und sein Zeitmaas zur Bereitung der Speisen damit halten oder treffen. Anfänglich giebt es wenig oder gar keine Hitze; zuletzt ist diese da, dann aber nimmt sie wieder ab, wenn neues Holz zuzulegen ist; welcher Wechsel der Hitze der Güte

eines Bratens leicht schaden kann, da es eine Hauptregel bleiben muß, die Hitze des Feuers allmählig erst zu steigern, und von geringern Graden zu höhern fortzugehen. Der Braten taugt nichts, wenn er gleich im Anfange zu viel Feuer gehabt. Aber er kann auch noch in der Mitte seines Bratens verderben, wenn hier die Hitze zu übermäßig geworden ist. Die Hitze des trocknen Holzes kann man nur allein in seiner völligen Gewalt haben.

Die Holzarten aber können nicht überall in unsrer Willkühr seyn, da man sie nehmen muß, wie sie unsers Orts zu finden sind. Kann man aber die Wahl haben, so zieht man Laubholz dem Nadelholze vor. Denn obgleich das letztere, wenn es trocken ist, zu Erhaltung eines hellen Feuers vortrefflich dienet: so kann es doch, nach Beschaffenheit der Küche und der Feuermauer, oder des Schorsteins, dem Braten einen so genannten blakerichten Geschmack zuziehen, wenn der Rauch von einem Zuge auf den Braten geführet wird. Ellern- und Birkenholz hat man am liebsten auf dem Heerde, sodann aber Büchenholz. Das Eichenholz ist nicht recht schicklich, eine helle Flamme, wenns erfordert wird, zu geben; ob es schon, niedergebrannt und in Kohlen verwandelt, eine sehr starke Hitze machet. So ist auch dieses Holz sehr gefährlich, weil es im Brennen sehr umher springt, und hiedurch gar leicht in Pfannen oder Tiegeln über Kohlen stehendes Fett entzünden und in Flamme verwandeln kann. Das Eichenholz sollte dieserhalb nie auf den Feuerheerd, sondern nur allein in den Kachelofen kommen.

Endlich muß auch mit dem Bratenholze sehr behutsam überhaupt umgegangen werden, daß davon kein Brand in die Bratpfanne fallen, die darinn befindliche Butter oder Fett ergreifen, und den fetten

Gänse-

Gänse- oder Schweinebraten auch in Flamme setzen könne. Bey Spießbraten, weil sie doch ungleich besser schmeckend, auch gesünder als die Ofenbraten sind, muß man den Aufwand des Holzes sich schon gefallen lassen, und um die Gefahr einer Feuersbrunst zu vermeiden, das Holz desto weiter von der Bratpfanne und dem Braten entfernen. Man ersparet Holz, wenn man es nahe zum Braten leget. Wenn es aber in einer gewissen Entfernung Hitze geben soll, so wird offenbar mehr Holz erfordert. Aber man hat hiebey desto mehr Sicherheit.

1) Taubenbraten.

Es ist schon oben gesaget worden, wie das Geflügel vorzubereiten und zu zäumen ist. Die Tauben werden gefüllet, in ihren Leib etwas Mayeran gestecket, am Spieße mit Salz bestreuet, und fleißig am Spieße mit Butter begossen.

1) Die wilden Tauben werden eben nicht gefüllt, aber gespickt; wiewohl das letztere zuweilen mit zahmen Tauben auch wohl geschieht, um sie als wilde vorzustellen.

2) Man kann auch in der Eil Taubenbraten in einem Tiegel machen, welchen man wohl verdeckt, nachdem Butter eingeleget worden. Man muß sie umkehren, daß beyde Seiten braun werden. Sie braten recht gut, und man kann auch einen Schmoltopf oder eine Casserolle dazu nehmen.

2) Hühnerbraten.

Da die alten Hühner zu Suppen oder Potagen am besten sind, so bratet man nur die jungen. Man steckt ihnen grüne Petersilie und Mayeran in den

Bauch, und begießt sie fleißig mit Butter. Sie können auch, wie die Tauben, in einem Tiegel oder einem Schmoltopfe gebraten werden.

1) Wenn man die jungen Hühner weiß oder blaßgelb braten will, so werden sie einzeln an einen Spieß gesteckt, über Kohlen gehalten und mit Butter bestrichen, daß sie etwas anlaufen müssen; man trocknet sie hierauf wieder ab, da man sie denn, wenn man sie gespicket haben will, erkalten läßt, und hierauf mit recht weißem Specke so spicket, daß Ordnung in den Reihen gehalten werde. Sodann steckt man die Hühner wieder an den Spieß, und begießt sie mit zerlassener, aber nicht brauner Butter. Mit den Kapaunen wird vornehmlich so verfahren, welche man aber auch in einem Schmoltopfe braten kann.

2) Junge Hühner so wohl als Kapaunen werden auch mit Sardellen oder gewässertem Heringe durchzogen. Es geschieht mit der Spicknadel, und die Sardellen oder Hering müssen in Striemeln, wie das Spickspeck, länglicht geschnitten werden. Die Heringsmilch wird zerhackt, und unter die Butter in der Pfanne gemengt, womit die Hühner oder Kapaunen begossen werden.

3) Kalekuten.

Die jungen und halbgewachsenen Truthühner werden sauber gespicket, und wie zuvor von den Hühnern und Kapaunen gesaget worden, weiß oder gelblicht gebraten, auch wohl Papier gegengestecket, daß sie von der Hitze nicht braun werden. Die alten Truthühner werden eben so gebraten.

1) Wenn die Kalekuten nicht gespicket werden, welches jedennoch die gewöhnlichste Weise ist, so

stecket

stecket man sie an den Spieß, trocknet sie am Feuer, und bestreichet sie erst, wenn sie angetrocknet sind, mit kalter Butter, worauf sie äußerst gelinde fort braten, und immer so bestrichen werden müssen. Man bindet ein mit Butter bestrichenes Papier, wenn sie genugsame Farbe haben, herum, und bestreichet sie ferner mit Butter, bis sie gahr und mürbe genug gebraten sind.

2) Wie die Truthühner zum Braten gefüllet werden müssen, ist Kap. 4. Nr. 10. hinlänglich gesaget worden.

4) Enten und Gänse.

Enten und Gänse werden nicht gespicket; es wird ihnen aber Beyfuß nebst Aepfeln eingestecket, um mit zu braten.

1) Getrockneter Beyfuß muß von seinen Blättern entlediget seyn. Man pflücket ihn ab, ehe er aufgetrocknet wird. Die Blüthknospen werden allein dran gelassen. Er muß daher eingesammelt werden, ehe sie aufbrechen. Bevor aber der Beyfuß in den Braten gestecket wird, muß er in Wasser abgesotten werden, weil er sonst nicht weich und recht eßbar wird.

2) Es ist zwar willkührlich, Aepfel in den Braten zu stecken, von welcher Art sie sind; allein kein Apfel schmecket in und mit dem Gänsebraten so gut als der Borsdorfer, welcher auch dem Fleische einen angenehmen Geschmack mittheilet.

3) Wilde Enten und Gänse werden gespicket. Erstere schmecken meistens nach Fischen, weshalb man ihnen einige Zwiebeln, oder noch besser, Hering einstecket.

5) Rebhühner und Fasanen.

Dieses Geflügel wird im Braten völlig wie die Kapaunen behandelt; das größere wilde Geflügel aber wie die Kalekuten, oder wenigstens nur in geringer Veränderung.

6) Schnepfen.

Die Schnepfen werden theils gespicket, theils nicht gespicket, das Eingeweide aber nicht ausgenommen. In Butter geröstete Semmelschnitten werden in der Bratpfanne unter ihnen geleget, damit ihr Saft darauf auströpfeln könne. Diese Semmelschnitten werden beym Anrichten um die Schnepfen in der Schüssel hergeleget.

7) Krammetsvögel.

Dieses Geflügel wird gleichfalls nicht ausgenommen und ungespickt gelassen. Man muß sie eben so fleißig als die Schnepfen mit Butter begießen, auch ihnen ebenfalls Semmelschnitten währenden Bratens unterlegen. Einige braten die Krammetsvögel nicht am Spieße, sondern nur auf dem Roste über Kohlen. Man hält eigene kleine Spießchen für diese Vögel, die allenfalls auch von Holze seyn können, und an dem großen Bratspieße befestiget werden, um mittelst desselben durch den Bratenwender umgedrehet zu werden. Sehr schön schmecken die Vögel, wenn sie im Braten mit gestoßenen Wacholderbeeren überstreuet werden.

8) Lerchen.

Die Lerchen werden eben wie die Krammetsvögel gebraten. Man muß sehr darauf sehen, daß diese und

noch

noch kleinere zu bratende Vögel nicht zu sehr mit Feuer angegriffen werden.

9) Kälberbraten.

Der Kälberbraten wird nicht gespicket. Doch nehmen sich einige auch wohl die Mühe ihn zu spicken. Man gießt Bier zu der Butter in der Pfanne, um den Braten damit zu begießen. Will man Landwein nehmen, so schmecket derselbe desto besser.

10) Hammelbraten.

Man sticht in den Hammelbraten Schalotten, auch Salbeystängel, wovon der Braten den angenehmsten Geschmack erhält.

1) Im Fall man keine Schalotten haben könnte, muß Knoblauch eingestecket werden.
2) Man saget es nicht, wie es auch bey vielen andern Speisen geschehen, daß dieser und andre Braten beym Anstecken an den Spieß gesalzen werde, da es sich von selbst versteht.
3) Der Lammsbraten wird auch mit Schalotten oder Knoblauch gespicket, und erhält zugleich ein Gefüllsel von geriebener Semmel, Butter, Muskatenblumen und Eyerdottern.
4) Man pfleget zu dem Hammelbraten gemeiniglich eine besondre Sauce aufzusetzen, die aus klein gehackten Zwiebeln, Weinessig, etwas Zucker und Butter zusammen geschwitzet ist. Auch ist es dem guten Geschmacke gar nicht entgegen, wenn zu der Brühe schon in der Pfanne Essig gethan, und der Braten damit begossen wird. Wie denn auch der Schöpsenbraten wohl schmecket, wenn er eine Nacht in Essig gelegen hat. Das Klopfen des Hammelbratens ist nicht zu vergessen.

11) Schweinebraten.

Außer dem Salze wird zum Schweinebraten kein ander Gewürz als einige Salbeystängel genommen. Wenn der Schweinebraten von keinem Speckschweine ist, als wovon man nur die so genannten Schellribben hat, und dies die Seiten sind: so muß man die Haut mit dem Messer, von Distanz zu Distanz, schlängelicht aufschneiden. Unter allen Braten verträgt der Schweinebraten noch den Ofen am besten, wiewohl ein Schweinebraten am Spieße immer noch besser schmeckt.

12) Rindsbraten.

Aus dem Hinterviertel wird ein recht großes Stück Fleisch tüchtig geklopfet, an den Spieß gestecket, und recht fleißig begossen.

1) Dieser Rindsbraten schmecket besser, wenn er nach dem Klopfen mit Salz eingesprenget, nach einigen Stunden Essig aufgetröpfelt, und in Scheiben geschnittene Zwiebeln darüber geleget werden, welches alles den Abend zuvor geschehen muß, damit das Fleisch die Nacht hindurch so liegen bleibe.
2) Wenn der Braten nicht hart werden soll, so muß die erste Hitze nur ganz gelinde seyn. Einige ziehen auch eine Rinde über diesen Braten, wenn sie, nach jedesmaligem Begießen mit Butter, Mehl ausstreuen. Doch muß man die Rinde nicht zu dicke machen.

13) Hasen.

Vom Hasen wird nur der Rücken und Hintertheil gebraten. Wenn er abgezogen und etwas ausgewässert ist, so wird er sauber gespicket, vorne durch den hohlen Leib, auch hinten durch die zwey Viertel gespeilet,

spellet, und währenden gelinden Bratens fleißig mit brauner Butter begossen.

1) Wenn dem Hasen das Fell abgezogen worden, so hat er über dem Fleische noch eine Haut, die ihm vor dem Spicken auch noch abgezogen wird. Diese Haut kann nicht wie das Fell ganz herunter gebracht, sondern nur immer fleckweise mit dem Messer abgenommen werden. Wenn man nämlich mit der Schärfe des Messers den Anfang der Haut oder eines Theils derselben vom Fleische aufgehoben, so wird der Daum gegengesetzet, und der Anfang des Fells, zwischen Messer und Daum, festgehalten und fortgezogen, so weit es halten will. Reißt es ab, so fängt man die Operation von neuem an, und dieses heißt den Hasen häuteln.

2) Die Sprünge oder Hinterfüße müssen nicht abgehauen oder verstümmelt, sondern ganz gelassen werden. Der Untertheil dieser Hinterfüße, oder die Pfoten, behalten ihr rauches Fell, welches zur Zierde des Bratens dienen muß. Man wickelt deswegen Papier umher; damit das Feuer die Haare am Bratspieße nicht absenge oder schwarz mache.

3) Kopf, Hals, Vorderfüße, Ribben des Vordertheils, wovon die Hälfte, der Queere nach, etwa nur am Rücken des Hasen bleiben, Lunge, Herz und Leber kommen nicht zum Braten, und werden unter dem allgemeinen Namen Hasenklein begriffen, und besonders gekochet. Die Nieren allein werden an dem Braten gelassen.

4) Wenn man den Hasen währenden Bratens mit süßer Sahne begießt, so wird er davon sehr mürbe und saftig. Es muß aber dieses bald zu Anfange seines Bratens, und nicht zuletzt geschehen. Außer dem, daß der zu späte Gebrauch der Sahne die

die gesuchte Wirkung nicht mehr haben könnte, so würde es Unzierde, wo nicht den Unwissenden gar Ekel erregen, wenn von der zu späte aufgegossenen Sahne beym Anrichten hin und wieder etwas Weißes über und an dem Braten hervorscheinen sollte. Einige beträpfeln auch wohl den Braten am Spieße mit Zitronsaft, es muß aber nicht zugleich mit der Sahne geschehen, weil diese dadurch käsicht werden könnte.

5) Beym Häuteln des Hasen muß man nicht vergessen, ihm das Schloß hinten entzwey zu schneiden, damit das Weidloch recht gereiniget werden könne. Ohne diese Vorsicht würde den anliegenden Theilen des Fleisches durchs Braten ein sehr übler Geschmack zugezogen werden.

6) Beym Anrichten des Hasen auf der Schüssel wird die Butter aus der Bratpfanne dazu gegossen, oder selbige in einem besondern Gefäße aufgesetzet.

7) Sehr gebräuchlich ist es, gebratenen Hasen mit saurem Kohle zu essen. Es ist bekannt, daß der für sich besonders gekochte Kohl in einer Schüssel angerichtet, und der Hase darüber gelegt werde. Noch gebräuchlicher und auch für manchen Mittelmann ökonomischer ist es wohl, daß der gebratene Hase am ersten Tage allein, an einem der folgenden Tage aber der übergebliebene Theil des Hasenbratens mit saurem Kohle gegessen werde. Man leget den Rest des Bratens entweder in die Schüssel, und schüttet den heißen Kohl darüber, oder man hauet den Rest durch, und läßt ihn in einem Tiegel oder Schmoltopfe mit dem Kohle ein wenig durchkochen.

8) Auch ist es gewöhnlich, daß die von der ersten Mahlzeit übrig gebliebenen Hinterviertel eines Hasenbratens auf dem Roste zu einer folgenden

Mahlzeit gebraten werden. Man kerbet sie mit dem Messer ein, bestreichet sie mit Butter, und bestreuet sie mit zerstoßenen Wacholderbeeren, so wie man es mit den Gänse- und Kalekutenkeulen, die von den Braten übrig gelassen worden, zu machen pfleget; nur daß diese Keulen nicht mit Wachholdern, sondern mit zerstoßenem Pfeffer und geriebener Semmel bestreuet werden.

9) Wenn von dem Hasenbraten nicht viel Fleisch bey der ersten Mahlzeit übrig bleiben können, so zerhauet man es, und nimmt es mit unter das so genannte Hasenklein. Dieses Hasenklein aber wird gemeiniglich auf mehr als eine Weise gekocht.

10) Hasenklein mit einer Mußbrühe. Wenn ersteres weich gekochet worden, so wird in einem grossen geräumigen Tiegel Pflaumen- oder Kirschmuß mit einem Theil der Fleischbrühe, Butter, Landwein, oder Weinessig und Zucker, fein geschnittener Zitronschale und Lorbeerblättern aufgesetzet, und das Hasenklein hinzugethan, daß es von der Mußbrühe durchzogen werde. Beym Anrichten wird zerstoßener Zimmt überher gestreuet.

11) Hasenklein als ein Ragout wird also gemachet. Das Hasenklein wird fast gahr gekochet, hierauf aber von der Fleischbrühe in einen Tiegel gegossen, hiemit aber fein zerschnittener Speck, braun Mehl, Weinessig, ein wenig Zucker, Nelken und Zimmt aufgesotten, und das Hasenklein in dieser Brühe vollends gahr gestofet.

12) Eben dieses Hasenragout wird noch besser, wenn Bratenbrühe und kochend Wasser, klein gehackte Schalotten oder Zwiebeln, frische oder eingemachte und in ganz dünne Scheiben zerschnittene Gurken, etwas Weinessig, gehackte Champignons oder Champignonpuder und braun Mehl zusammen gethan,

than, und das gahr gekochte Hasenklein damit durchgeschwitzet wird. Man kann auf solche Weise auch das kleine Fleisch vom Roth- und Schwarzwildprät und die Reste ihrer Braten, wenn sie fein klein gehauen worden, bereiten.

14) Schwarzwildprät.

Den wilden Schweinen wird nicht, wie den zahmen, die Haut gelassen, sondern abgezogen. Man läßt dieses Wildpret ungespickt, wenn es feist genug ist; besteckt aber den Braten mit Stückgen Zimmt und ganzen Nelken. Da dieses Wildprät von Natur süßlich schmecket: so pflegen diejenigen, denen solcher Geschmack etwas zuwider ist, es am Spieße reichlich zu salzen. Um gleicher Ursache willen läßt man auch wohl Zimmt und Nelken weg von dem Braten, bestreuet ihn aber desto mehr mit zerstoßenen Wacholderbeeren.

1) Zu dem wilden Schweinebraten giebt man entweder dessen Bratenbrühe aus der Pfanne, oder es wird auch wohl eine Kirschsauce dazu gemachet. Man stößt einige Hände voll gebackener saurer Kirschen, hierzu in etwas Zucker hochbraun gemachtes Mehl, zerstoßenen Zimmt und klein geschnittene Zitronschale, siedet dieses mit Weinessig und Wasser nur gelinde und so lange, bis es semisch geworden ist. Man streichet es hierauf durch ein Haarsieb, und setzet diese Sauce neben den Braten auf. Man kann auch das Fleisch vom wilden Schweine in Wasser und Salze gahr gekochet haben, und es hierauf in eben einer solchen Kirschbrühe durchziehen lassen, und damit aufgeben. Sollte die Brühe von dem Weinessig zu sauer geworden seyn, so muß man sie mit Zucker noch so versüßen, als man sie verlanget.

2) Ein

2) Ein wildes Schweinszimmer wird auch wohl paniret, und zwar auf eben die Weise, als es mit einem Stücke Rindfleisch geschieht. Geriebene Semmel und eben so viel geriebenes schwarzes Brod, Zucker, geriebene Zitronschale und Butter, die geschmolzen ist, werden zu einem steifen Brey zusammen gerühret, womit das vorhin gahr gekochte Zimmer eines Queerfingers hoch überzogen, und in einer Tortenpfanne, die unter und über sich Kohlen hat, fein gelbbraun gebacken wird. Mit einem Hirschzimmer kanns eben so gehalten werden. Viele lassen aber bey der Panirung des Schweinszimmers den Zucker ganz davon, und nehmen statt dessen zerstoßene Wacholderbeeren.

3) Wenn ein wilder Schweinsbraten auf dem Tische gewesen, und noch etwas von Wildprät daran geblieben, so kann er klein gehauen, und wie beym Hasenbraten Nr. 13. Anmerk. 10, 11, 12. gesaget ist, bereitet werden.

15) Wilder Schweinskopf.

Der wilde Schweinskopf wird nicht nur von Vielen für das nieblichste Stück des Schweins gehalten, sondern er wird auch an solennen Tagen zum besondern Putz der Tafel, gleich zuerst vor dem Anfange der Mahlzeit mit aufgesetzet, und muß wohl gar als ein Schaugericht, z. E. bey Hochzeiten, auf der Tafel, wenigstens den ersten Tag, dastehen; und allererst an einem der folgenden Tage angeschnitten und gegessen werden. Fehlet es an einem Kopfe vom wilden Schweine, so wird einer vom zahmen genommen, um ein Schauessen abzugeben. Man muß daher die Vorbereitung und übrige Zurichtung des Schweinskopfes

wissen,

wissen, die auf zwey verschiedene Arten vorgenommen werden.

1) Die Haut des Kopfes wird nicht abgezogen. Man nimmt die zwey vordern Läufe (Füße) zusammen, und zieht sie gegen die hintern zu, und schneidet den Kopf oben am Genicke, so weit die Ohren langen, und an beyden Seiten der Büge herunter, worauf er vollends abgehacket wird. Mittelst eines zum Maul hinein, und oben am Genicke wieder herausgesteckten Spießes wird er nun über einem Feuer glatt abgesenget, und was zurückbleibt, mit einer glühenden Schaufel oder Kohlenzange vollends noch weggenommen. Hiebey muß man ihn öfters mit Speck bestreichen, um ihm eine recht schwarzbraune Farbe zu geben. Zuletzt schneidet man das untere Maul los, daß es hange, und denn das obere auch, damit der Rüssel überweg hänge. Wenn hierauf der Kopf eingewässert und abgesäubert worden, so wird er mit Wasser, Essig und Wein, zu gleichen Theilen, vielem Salze, Salbey und Lorbeerblättern gahr gekochet. Sollte die Brühe abgehen, ehe er gahr ist, so muß Wasser, Essig und Wein nachgegossen werden. Man muß den Kopf in der Brühe erkalten lassen. Nur geschehe es nicht in einem kupfernen, sondern lieber in einem hölzernen Geschirre, weil er in ersterm ganz bitter werden müßte. Bey dem Anrichten wird er untenzu gleich geschnitten, die Haut ein Paar Queerfinger um den Kopf herum weggeschnitten, damit das Weiße abstechen möge; und wenn er auf der Schüssel hingestellet, auch mit Buchsbaum, oder Myrrhen und Pommeranzen, oder Zitronzweiglein, auch allerley Blumen bestecket worden: so wird ihm eine ganze Zitrone, oder ein schöner

Apfel,

Apfel, wie etwa der Borsdorfer ist, ins Maul gestecket, welches dem Auge einen gar gefälligen Anblick verursachet. Es wird aber, wie vorhin gesaget worden, der so geputzte Schweinskopf vor der Mahlzeit mitten auf der Tafel, und zwar so hingestellet, daß er die Schüsseln mit dem Gebackenen in seiner Mitte, auf beyden Seiten, habe.

2) Noch eine andre für solenne Tage gebräuchliche Vorbereitung und Zurichtung des Schweinskopfes ist diese: Wenn ihm die Haare im Feuer und durch glühendes Eisen abgesenget worden, so schwärzet man ihn. Man brennt einige Hände voll Haberstroh zu Asche, machet sie klein, reibet sie durch einen feinen Durchschlag, vermischet sie mit Eyerweiß, und bestreichet hiemit den abgetrockneten Kopf. Ist dieser erste Anstrich trocken geworden, so wird er wieder bestrichen, bis er völlig schwarz ist. Hierauf schneidet man die Zunge aus, und löset ein wenig das Fleisch um das Ober- und Untermaul, damit es nicht im Kochen aufberste. Nun wird er eben so, wie mit dem vorhin beschriebenen geschieht, in einem Kessel gewürzet und gahr gekochet. Man kann ihn in eine von Salz und Eßig gemachte Lake bis zum Gebrauch einlegen, wenn das Gastmahl, welches er zieren soll, noch entfernt ist. Auch wenn er angeschnitten und davon gegessen worden, kann er wieder in solche Lake geleget, und eine kleine Dauerspeise bleiben. Die Zunge wird aber der Länge nach durchgeschnitten, und neben der Zitrone beygestecket. Noch ist zu merken, daß der Kopf nach beyderley Zurichtungen seine Ohren, die inwendig wohl von Haaren zu befreyen sind, behalten müsse. Uebrigens wird dieser Kopf mit Weineßig und gestoßenem Pfeffer gegessen. Sollte es nach der Beschaffenheit der Jah-

Jahreszeit an Blumen fehlen, um den Rand der Schüssel damit zu belegen, so muß man Orangeriezweiglein dazu nehmen. Sollten aber auch diese mangeln, so müssen Zitronscheiben, auch Scheiben von rothen und gelben Rüben, die zierlich gekräuselt sind, wechselsweise auf den Schüsselrand geleget werden. Einige aber garniren auch den Rand mit geräucherten Hammelzungen, welche in zwey Hälften zerschnitten umher geleget werden, und zwar so, daß der Schnitt unten auf den Rand zu liegen komme.

16) Hirsch- und Rehwildprät.

Dieses Wildprät muß gespickt, und währendem Braten mit Butter fleißig begossen werden. Wenn der rothe Hirsch, zur Zeit der so genannten Hirschfeiste, sehr feist ist, so bedürfen vornehmlich die Zimmer gar nicht des Spickens. Man findet sie vielmals alsdenn so feiste, daß man ihnen das Feiste, wenn es einige Queerfinger dicke ist, zur Hälfte sauber abschälet, und solchergestalt an den Spieß stecket.

1) Das Spicken eines Bratens erfordert Genauigkeit. Die Speckstriemeln müssen nicht grob oder dicke seyn. Je dünner und feiner sie sind, desto zierlicher lassen sie. Diese feine Speckstriemeln müssen nicht weitläuftig, sondern dichte neben einander stehen. So müssen sie auch nicht in Unordnung hie und da seyn, sondern in längern oder kürzern Linien fortlaufen, und überhaupt die Geschicklichkeit und Accuratesse der Hausmutter, oder ihrer Untergebenen, veroffenbaren.

2) Die Hinterzimmer der Hirsche und Rehe behalten zur Zierde ihre Enden (Schwänze), die man auch wohl mit Papier bestecket, damit die Haare

nicht

nicht beym Braten an- oder abbrennen. Auch die Läufte (Füße) werden nicht abgehauen. So müssen auch die Schalen und Geäffter, (die vordersten und die kleinen Klauen an den Läuften) nicht weggenommen werden. Die Läufte werden, mittelst eines Schnitts zwischen der großen Sehne und dem Knochen der Beine, zierlich durchgestecket und umgebogen, auch die Läufte mit Papier bestecket, daß die Haare rein und unversenget bleiben mögen.

3) Viele vermeinen ihrem Rehbraten einen bessern Geschmack zu verschaffen, wenn sie solchen mit zerstoßenen Wacholderbeeren bestreuen, und sie irren sich auch nicht damit. Wenigstens dienen die Wacholderbeeren dazu, daß ein älterichter Geschmack des Wildpräts damit vertrieben werden könne.

4) Der Rest eines Hirsch- oder Rehbratens kann eingehacket und mit solchen Brühen bereitet werden, als bey dem Hasenbraten Nr. 13. Anmerk. 10, 11, 12. angegeben worden. Das Kochfleisch kann eben so bereitet werden; man kann es aber auch mit einer Weinbrühe so zurichten, daß man es mit ein wenig weiß gebranntem Mehle, Salz, Lorbeerblättern, ein Paar ganzen Zwiebeln kurz einkoche; hierauf zuletzt etwas Wein, geriebene Zitronschale und Zitronsaft, Zucker und Korinthen hinzuthue, und wenn es ein wenig damit durchgekochet ist, noch ein Paar abgerührte Eyerdotter hinzufüge. Und eben so kann auch der Rest eines Hirsch- und Rehbratens zur Veränderung gleichfalls zubereitet werden.

Ich hoffe nun, angehende Hausmütter sollen durch diesen Unterricht in der Küche des Gesindes und des Mittelmannes, die allerersten und nöthigsten Ge-

schäffte ihrer Hauswirthschaft eben so richtig einsehen, als auch gut ausüben. Ist noch eine und die andre Bereitungsart dieser oder jener Speise nicht beschrieben worden, so findet man doch in dieser Schrift die gewöhnlichsten. Mit einigem Nachdenken und Vergleichen muß es der Hausmutter daher nicht schwer fallen, das Muster einer zu bereitenden Speise, von der sie irgends höret, oder solche irgendwo ißt, in diesem Werke zu finden; um eine hier nicht beschriebene Bereitungsart einer ähnlichen, hier beschriebenen, nachzumachen: welches sofort mit einem Exempel vorgestellet werden könnte, wenn man es nicht für überflüßig halten müßte.

Und da in so vielen Häusern des Mittelmannes zuweilen Pasteten, am öftersten aber allerley Gebackenes und eingemachte Früchte gegessen werden: so soll, damit der Unterricht nicht unvollständig bleibe, auch hiervon in einem folgenden Bande das Nöthigste beygebracht werden.

Anhang
von eßbaren Schwämmen
und
einigen andern Speisen.

I.

In so vielen Häusern hiesiger Länder sind die eßbaren Schwämme eine Lieblingsspeise. Es haben daher viele Leserinnen gewünschet, daß in der nächsten neuen Auflage dieses Werks, nächst der Zubereitungs- und Aufbewahrungsart der Schwämme, auch ihre Kennzeichen gelehret werden möchten, woran unerfahrne Hausmütter die verdächtigen oder giftigen Schwämme unterscheiden, und sich darnach, bey der Einsammlung oder dem Einkaufe derselben, richten könnten, da man immer noch traurige Exempel höret, daß Menschen vom Genuß der Schwämme erkranket oder gestorben sind.

Um nun in dieser Materie nichts mangeln zu lassen, so sollen zuerst die Kennzeichen der bekanntesten eßbaren Schwämme, so wie solche von dem Herrn von **Münchhausen im Hausvater, dem neuen Schauplatze der Natur**, und andern Botanikern angegeben sind; und sodann ihre Zubereitungs- und Aufbewahrungsarten zum Küchengebrauch, beschrieben werden.

A. Champignons. Agaricus campestris Linn.

Die **Champignons** kommen in Gestalt und in der Größe einer Kugel aus der Erde, da man denn solche leicht mit den gemeinen Bovisten, oder Lycoperdis, verwechseln kann. Diese aber unterscheiden sich dadurch, daß ihre Oberfläche etwas rauh wie Leder anzufühlen; die von Champignons hingegen glatt ist; an jenen ist kein Stiel,

 und

und wenn man sie drücket, brechen sie aus einander, und enthalten in einer merklichen Haut ein mehlichtes Wesen, welches, wenn sie älter werden, zu einem schwarzen Staub wird.

Bey den Champignons breitet sich die runde Kugel bald weiter von einander, und alsdenn bemerket man den weißen Stiel, und den gewölbten oder halb kugelförmigen Hut, dessen obere Haut weißlich, zuweilen etwas röthlich oder bräunlich sieht, und gemeiniglich, wenn diese Schwämme gute Art haben, ist sie glatt und glänzend; zu Zeiten springt sie hie und da etwas auf, und wird schuppicht.

Die Unterfläche ist mit fettigen, gegen den Stiel zu abgestutzten Blättchen von zweyerley Länge und röthlicher Farbe bedecket. Die Farbe ändert sich nach dem Alter, oder nach Beschaffenheit des Bodens, und ist bald heller, bald dunkler.

Wenn die Champignons sich aufthun, ist der Hut unten mit einer dünnen Haut bedecket, welche aber bald vergeht; hingegen bleibt der Ring an dem Stiel gegenwärtig.

Sie wachsen vornehmlich auf Weiden, wo Vieh geht; in Gärten, wo fauler Mist untergegraben ist; in luftigen Eichhölzern, auch auf Mistbeeten. Sie stehen einzeln auf einem Flecke; aber, wo man einmal welche gesammlet hat, pfleget man täglich welche wieder zu finden, zumal, wenn man die Stiele nicht zu tief aus der Erde reißt. Ihre beste Zeit ist im Herbst, im August und September. Ein warmer und etwas feuchter Herbst bringet mehr Champignons, als eine trockene Witterung.

Ihr Geruch ist angenehm und etwas erdhaft; sie haben inwendig viel weißes Fleisch, und wenn sie recht fett sind, einen süßlichen Saft. Wenn sie kugelförmig aus der Erde kommen, sind sie am schmackhaftesten, und wenn man

man sie mit Essig einmachen will, müssen sie ganz jung gepflücket werden.

Bey den geöffneten Champignons lassen sich die Blätterchen leicht von dem Fleische trennen, und werden, wenn man sie zurichten will, herausgenommen, wie man denn auch die äußerliche Haut abzieht. Der Stiel wird an den jungen mit gegessen; an alten ist er trocken und zähe. Wenn sie einen Tag oder drüber alt sind, wird der Hut oben platt wie ein Teller; die Blätterchen geben sich ganz hervor, und werden schwärzlich; alsdenn aber ist das Fleisch mit kleinen Maden angefüllet, und sie taugen nicht weiter zum Gebrauch.

Es kommen gemeiniglich zugleich noch andere Schwämme aus der Erde, welche im äußern Ansehen den Champignons ähnlich kommen; man erkennet aber diese bald am Geruche, und an den röthlichen fetten Blättern. An jenen sind die Blätter feiner, oder häufiger, oder von mehrerley Länge, oder von gelblicher, oder weißer Farbe, oder sie haben fast gar kein Fleisch, oder einen verdächtigen Geruch.

A. A.

Zubereitungsart der frischen Champignons.

Es werden von den Champignons, theils wenn sie in frischem Zustande sind, eigene Gerichte gemacht, theils als Gewürze und Zusätze, eingemacht und getrocknet in Potagen, Saucen, Ragouts, Pasteten und allerley Speisen gebraucht. Von frischen Champignons sind folgende eigene Gerichte die bekanntesten.

a) Es werden gute frische Champignons sauber verputzt, hernach in frisches Wasser geworfen, und, wenn sie eine Zeit lang darinn gelegen, aus demselben herausgewaschen, sodann in ein wenig Wasser aufgesotten, damit sie den wilden Geschmack verlieren, worauf man sie wohl abtriefen läßt.

Hierauf wirft man die Champignons in einen Tiegel oder Casserole mit Fleischbrühe, thut Butter, Salz, Gewürz und Petersilie, oder Essig und Zwiebeln, nach Belieben darein, und läßt alles zusammen über dem Kohlfeuer wohl einsieden. Alsdenn richtet man sie in einer Schüssel an, und gießt die Brühe von einer gebratenen Schöpsenkeule mit etwas Pomeranzen- oder Zitronensaft darüber.

b) Eine andere Zubereitungsart ist diese: Man läßt die Champignons erstlich in einer Brühe etwas aufwallen, gießt solche wieder ab, und bestreuet sie mit Mehl, Salz und klein gestoßenem Pfeffer; läßt sie hierauf in Butter, oder ungesalzenem Fette rösten, und streuet endlich etwas gehackte Petersilie daran; man kann auch etwas Pomeranzen- oder Zitronensaft daran gießen.

c) Eine ganz simple Zubereitungsart in manchen Häusern ist diese: Die Champignons werden roh und ungebrühet in Butter oder Baumöl gebraten; oder man kocht sie in Landwein, und thut Salz und anderes Gewürz daran.

d) Noch verfahren andere so simpel mit den Champignons. Wenn sie gewaschen und gebrühet sind, werden sie auf einen mit Papier bedeckten Rost gelegt, und hernach ein wenig Butter, Salz, Pfeffer, Muscaten und geriebenes Brod darüber gethan.

B. B.

Zubereitungsart eingemachter und getrockneter Champignons.

Es werden die Champignons in eingemachtem und getrocknetem Zustande, zum Theil auch wohl im frischen, als Zuthaten und Gewürz in mancherley Suppen, Saucen, Eyer- Fleisch- und Fischspeisen gebraucht. Wenn man

man einige derselben weiß, kann man die übrigen leicht nachmachen.

a) **Unter die Suppe von allerhand Wurzelwerk** (Potage à la Jardiniere) kommen entweder frische oder getrocknete Champignons mit. Man nimmt Petersilienwurzel, Pastinak, Sellery, Mohrrüben, Endivien, Champignons, Mousserons; schneidet alles klein, läßt es in guter Fleischbrühe kochen, und richtet es mit legirten Eyern und mitonirter Semmel an. (**Legiren** heißt bey den Köchen dick und schleimigt machen, dergleichen mit Eyern, geriebener Semmel oder Mehl geschiehet, daß die Suppe oder Brühe davon semisch werde. Mitoniren aber heißt Semmel oder dergleichen in Suppen, Brühen, Jûs, Milch u. s. f. so weich werden lassen, daß sie zerfällt.)

b) **Hartgesottene Eyer mit Pinien gespickt, mit Sauce hachee von Champignons.** Hart gekochte Eyer werden in kaltem Wasser abgekühlet, von der Schale entlediget, abermals in frisch Wasser gelegt, und mit blanchirten Pinien gespickt. Nun werden frische oder getrocknete Champignons zerschnitten, und in ein wenig Butter abpassiret; sodann mit einem scharfen Küchenmesser recht fein geschnitten, und mit etwas guter Jûs oder Coulis in einer Casserole nur einmal aufgekocht, und sodann in einer Schüssel über die gespickten Eyer gegeben, womit das Essen fertig ist. (**Blanchiren** ist bey den Köchen, das Fleisch, oder andere Speisen, halb abkochen. **Coulis** aber ist der durchgeseigte Saft von allerley ganz zerkochtem Fleisch, oder Gartengewächsen; auch wohl Fischen, und etwas Gewürze, und wird an Ragouts und Potagen gebraucht.)

c) **Sauce von Champignons mit Sahne.** Blanchiret recht klein geschnittene Petersilie; schneidet Zwiebeln so fein als möglich, passiret sie in Butter, des-

gleichen auch noch besonders etwas Champignons; thut alles dieses zusammen, gießet Sahne darauf, und laßt es kochen, daß es ein Coulis wird. Dann füllet es mit ein wenig guter Jûs an, und würzet es hinlänglich mit Muscatenblumen. Diese Sauce wird unter Fricandeaux, Lammfleisch, und allem, was auf dem Roste grilliret (gebraten) wird, gegeben.

d) **Legirung mit Champignons.** Man nimmt eine Hand voll Champignons, drey weiße unter der Asche gebratene Zwiebeln, von zwey gesottenen Eyern die Dotter, etwas fein geschnittene rohe Zwiebeln, eine Hand voll Semmelkrumen, zwey Löffel Capern: Alles dieses wird in einem Mörsel gestoßen, (kann auch in einer sogenannten Satte, Reibasch, gerieben werden,) in Bouillon (klare lautere Brühe von allerley Fleischwerk) gekocht, und endlich durch ein Haarsieb durchgelassen. Es kann diese Legirung zu vielen Saucen gebraucht werden.

e) **Ragout von Champignons.** Sind es frische oder getrocknete Champignons, so werden sie mit Zitronensaft in guter Jûs gekocht; sind es aber in sauren Flüssigkeiten eingemachte, so ist kein Zitronensaft zur Jûs nöthig. Sie werden hierauf mit etwas Mehl, oder geriebener Semmel, auch wohl Eyerdottern, legiret.

f) Man kann an beygebrachten Verfahrungsarten mit den Champignons genug haben, und sich überhaupt nur noch merken, daß man sich der getrockneten und eingemachten Champignons als Zuthaten oder Gewürz, bey allerley Ragouts, Fleisch- und Fischspeisen, auch Pasteten bedienet. In Ansehung der getrockneten Champignons hat man nur noch zu bemerken, daß man sie vor dem Gebrauche wohl in heißem Wasser noch mitoniret. Auch ist es gut, bey manchen Saucen, Fleisch- und Fischspeisen sich des sogenannten **Champignonpuders** zu bedienen, wovon sie einen sehr angenehmen

Geschmack

Geschmack bekommen. Er darf nur ganz zuletzt, wenn die Speisen vom Feuer oder den Kohlen eben weggenommen werden, erst hinzukommen.

C. C.

Aufbewahrungsart der Champignons.

Es werden die Champignons entweder getrocknet, oder von den getrockneten ein Puder gemacht, oder aber eingemacht.

a) Das **Trocknen der Champignons** geschieht so, daß man sie nach dem Verputzen an Fäden aufziehe, und sie an einem warmen Orte so lange hängen lasse, bis sie völlig getrocknet, und in Schachteln oder Beuteln von Papier aufbehalten werden.

b) Der **Champignonpuder** wird von den allerkleinsten recht getrockneten Champignons gemacht, welche man recht klein stößt, und das Mehl oder Puder davon in wohl verschlossenen Gefäßen oder Capseln von Papier aufhebet. Der Gebrauch ist zuvor Litt. B. B. d. angegeben.

c) Das **Einmachen** geschieht nach **Kalms** Berichte in England also. Man pflücket die Champignons, wenn sie noch ganz klein sind, weil sie sich dann am besten halten. Sie werden hierauf ungewaschen in salzigem Wasser etwa zehn Minuten gekocht, herausgenommen, und auf Leinwand getrocknet. Dann nimmt man Weinessig, Pfeffer und Muscatenblumen, kochet dieses mit einander, und gießt etwas weißen Wein dazu; wenn es eine Weile gekocht, läßt man es erkalten. Die trocknen Champignons werden in ein Glas gethan, mit Weinessig und den Gewürzen beschüttet, und ganz damit bedecket, das Glas verbunden, und zum Gebrauche aufgehoben.

d) Bey uns in Niederdeutschland werden die Champignons eben so, wie es auch mit den Essiggurken geschieht,

eingemacht. Es werden die verputzten Champignons schichtweise ordentlich in einem Glase oder Steintopfe eingepackt, so daß man unten und zwischen jeder Schicht Champignons eine dünne Schicht Kirschblätter und Dill legt, auch wohl einige Körner Pfeffer und ein paar Nägelein ins Gefäß thut. Einige streuen auch etwas Salz dazwischen. Zugleich läßt man guten Weinessig kochen, und gießt diesen, wenn er erkaltet ist, überher, bis alles bedeckt ist. Man macht zuletzt ein rundes Küssen in der Mitte des Gefäßes, füllt solches eines Messerrückens dick mit klein gemahlenem Senf aus, nähet es rautenweise durch, und deckt es über die Champignons. Dieses hält sie unter dem Essig, verhütet den Schimmel, und giebt eine angenehme Schärfe. Hierauf wird das Gefäß mit doppeltem Leder zugebunden, und an einen kühlen Ort hingesetzt. Noch ist zu erinnern, daß alle auf jetzt beschriebene Art einzumachende Sachen nicht in Wasser abgewaschen werden dürfen. Sie ziehen gleich Wassertheile an sich, nehmen den Essig nicht so gut an, und schimmeln leicht. Auf gleiche Art macht man in Gläsern Blätter von Portulak, von Dragun, Blüthe von der indianischen Kresse, von Boragen, vom Genster- oder vom Pfriemenkraute, ein; und mischt solche im Winter unter den Salat.

B. Weißer Blätterschwamm.

Der weiße Blätterschwamm, Mayschwamm, Weißling, St. Georgenschwamm, hat mit dem vorhergehenden viele Aehnlichkeit, und ist als eine Abänderung des gemeinen Champignons anzusehen. Der gewölbte Hut ist oberwärts und unterwärts weiß, und der Rand desselben rauch, gestreift und gelblicht, der Stiel aber kurz und haaricht. Der Hut wird oberwärts gelblicht oder bräunlicht, die Blätter aber bleiben weiß.

Er wird in Wäldern und hochliegenden Triften im May gefunden.

Dieser eßbare Schwamm kann wie der gemeine Champignon in der Küche verbraucht werden.

C. Mousserons, Rasenschwämme.

Dieser Schwamm, der in dem neuen Schauplatz der Natur unter dem Namen brüstiger Blätterschwamm vorkömmt, auch Dornschwamm genannt wird, kömmt in Gestalt kleiner, runder, gelbbrauner Erbsen, mit ziemlich langen, dünnen Stielen aus der Erde. Es nehmen aber die Mousserons gemeiniglich einen Fleck ein, in dem Umfange, als wenn ein Stück Vieh seinen Urin dahin gelassen hätte, wornach sie vielleicht am liebsten wachsen. Man pflückt auf einem solchen Flecke oft eine ganze Menge, und dieses viele Tage nach einander, sonderlich wenn man die Stiele in der Erde läßt.

Beym Pflücken ist ein eigener Handgriff, daß man den Hut erst nach der einen Seite, und darauf zurück nach der andern Seite biegt, so löset sich solcher von dem an sich magern Stiele ab. Zieht man sie mit dem Stiele heraus, so bleibt eine Menge Sand und Erde daran, welche sich in den Blätterchen festsetzt, und beym Essen zwischen den Zähnen unangenehm fällt.

Wenn sich der Mousseron weiter ausbreitet, erhält der Hut die Gestalt von einem stumpfen Kegel in der Gestalt einer kleinen Nuß; und endlich breitet sich der Hut mehrentheils platt aus; alsdenn aber ist das Fleisch gemeiniglich schon von kleinen Maden zerfressen.

Die Haut ist glatt, und bey nassem Wetter etwas fettig anzufühlen, da denn auch die Farbe etwas ins Bräunliche fällt; bey trocknem Wetter ist die Farbe mehr weißbräunlich, und die ganze Substanz wie Leder anzufühlen.

Sie haben nach ihrer Größe ziemlich viel festes Fleisch, und einen angenehmen Geruch; die Blätter sind flach,

zähe

zähe und einzeln, so daß man sie leicht zählen kann, laufen gegen den Stiel spitziger zu, und lassen sich nicht vom Hute trennen. Sie wachsen vornehmlich im Herbste, und werden nur selten hier und da auf Grasangern, an Reinen und neben einzeln stehenden Bäumen gefunden. Dieses, und weil sie mühsam zu suchen, und klein, aber doch wohlschmeckend sind, sich auch aufbewahren lassen, macht sie sehr geachtet und theuer. **Sie wachsen am liebsten nach einem starken warmen Regen im Herbste.**

Die Größe und Gestalt, wie auch die Farbe des Huts sind gar veränderlich; gemeiniglich ist der Hut rund, auf dem Mittelpunkte erhaben oder eingedrückt, oberwärts roth, unterwärts weiß, und am Stiele röthlich; oder es ist das Hütchen halb kugelrund, und auf dem Wirbel etwas erhaben, dunkelgelb, unterwärts weiß, und der lange Stiel blaßgelb; ein andermal ist das oberwärts rothe Hütchen zusammt dem Stiele unterwärts weiß.

Man findet auch einen **klebrichten Mousseron** mit einem halb kugelrunden, roth und weiß gefleckten Hütchen, unterwärts weiß, auf einem dünnen gelben, und nach unten zu ganz braunen Stiele, welcher vorzüglich angenehm riecht und schmecket. Auch findet man einen **kleinen grauen Mousseron** mit einem runden Hütchen, unterwärts zusammt dem Stiele weiß.

Hiernächst findet man ähnliche kleine Schwämme, welche häufiger als jene wachsen, sich aber bald an den Blätterchen unterscheiden lassen. Diese sind an den unbrauchbaren entweder ganz dünne, wässericht und häufig, oder aber mehr saftig und röthlicht, und wenn man die Schwämme aus einander bricht, haben sie viel wässeriges und gar weniges Fleisch von röthlicher Farbe. Der Geruch von den unbrauchbaren ist widrig, und man kann sie zwischen den Fingern zerdrücken.

A. A.

Zubereitungsart der Mousserons.

Da die Mousserons ungleich seltener und kleiner als die Champignons sind, so werden davon, wie von diesen, eben keine besondere Gerichte gemacht. Sie kommen vielmehr als Gewürz und Zusätze zu andern Speisen, vornehmlich zu Suppen, Saucen, Ragouts und Pasteten. Man kann sich folgende Bereitungsarten zur Norm vieler anderer bemerken.

a) **Suppe von Mousserons**, Potage aux Mousserons. Wenn die Schwämme wohl gewaschen, ein wenig zerschnitten, und mit etwas Petersilie in Butter passirt worden; so werden sie mit geröstetenSemmelschnitten angerichtet. Hat man nicht Schwämme genug, daß die Suppe davon zu dünne wäre, so kann man sie mit Eyern legiren.

b) Will man die Mousserons zum **Ragout** gebrauchen, so werden sie mit grüner Petersilie und etwas Pfeffer in guter Jüs gesotten, sodann aber mit etwas Mehl, oder geriebener Semmel, oder mit Eyerdottern legirt. Noch gebräuchlicher aber ist es, die wohl gewaschenen Schwämme nur allein in Butter mit etwas Salz zu passiren, und sie dann mit der Sauce, wozu sie gebraucht werden sollen, zu mitoniren und anzurichten. Auf eben solche Weise können sie in die Pasteten kommen.

c) **Kapaun a la braise mit Mousserons.** Wenn die Schwämme gewaschen worden, daß kein Sand mehr daran sey, werden sie in Butter abpassiret, daß sie ihre Jüs von sich geben; sodann wird die Hälfte genommen, und mit etwas Petersilie klein geschnitten. Hierauf nimmt man den Stand, (die von dem geschmorten Kapaun übrige Brühe,) thut das Geschnittene nebst den ganzen Schwämmen und ein wenig Mehl dazu, und

und läßt es ein wenig mit Muscatenblumen kochen. Diese Sauce wird in die Schüssel gegossen, und der Kapaun darauf serviret. (Die Art a la Braise zu kochen, heißt bey uns schmoren, wodurch der Geschmack des Fleisches bekanntermaßen sehr erhöhet wird, weil es nicht so, wie in offenen Gefäßen, verdunsten kann.)

d) Junge Hühner mit Mousserons und Godiveaux. Die gewaschenen Schwämme werden mit ein wenig Mehl oder geriebener Semmel und etwas fein geschnittener Petersilie in Butter einpassiret. Die Godiveaux sind Klöschen, welche von Fleischfarce (gehacktem Fleisch) gemacht, und breit gedrückt werden. Man läßt sie in Bouillon kochen, und richtet sie hernach mit dem Uebrigen über die Hühner an.

e) Rühreу, gerührte Eyer mit Mousserons. Nachdem die Schwämme etwas zerschnitten und in Butter ein wenig abpassiret worden, so schlägt man Eyer in einen Topf, rührt sie klar mit etwas Sahne, und thut sie zu den Schwämmen. Wenn sie auf dem Feuer abgerühret worden, werden sie mit etwas oben aufgeriebener Muscatennuß serviret. Statt der Mousserons kann man auch Champignons nehmen.

B. B.

Aufbewahrungsart der Mousserons.

Es werden die Mousserons in einem luftigen Zimmer an der Sonne getrocknet, und sodann in wohl verschlossenen Capseln von Papier bis zum beliebigen Gebrauch verwahret.

Man kann auch die getrockneten Mousserons eben wie die Champignons zu einem Puder machen, um damit die Brühen oder Saucen zu würzen. Es kömmt dieser Puder auch zu dem bekannten Ragoutpulver, dessen sich die Köche mit so großer Bequemlichkeit des Winters bedienen. Es wird vielen Leserinnen damit gedienet seyn, wenn

wenn sie es sich auch zu ihrer Bequemlichkeit machen und in steter Bereitschaft halten können. Hier ist es.

1) Champignons, recht wohl getrocknete, 8 Loth. 2) Trüffeln, die keinen dumpfigten Geschmack haben, 4 Loth. 3) Mousserons, 4 Loth. 4) Thymian, 4 Loth. 5) Estragon, 3 Loth, weißer Pfeffer, 1 Loth. 6) Ingwer, 1 Loth. 7) Muscatenblumen, 1 Loth. 8) Cardamom, ½ Loth. 9) Coriander, 1 Loth. 10) Nägelein, 1 Loth.

Diese Species werden in einem Mörser so fein als möglich zerstoßen, sodann in eine inwendig recht trockne gläserne Bouteille gethan, die Oeffnung mit einem recht genau passenden Korkstöpsel wohl verwahret, und an einem trocknen Orte aufbehalten. In sehr vielen Häusern wird es genug seyn, wenn nur der vierte Theil aller obgenannten Species zum Ragoutpulver genommen wird, um damit sechs Monate hindurch auszukommen.

C. Pfifferling, Eyerblätterschwamm, Eyerschwamm.

Dieser Schwamm wird in der Mittelmark, wo er in den Fichtenwäldern in größter Menge wächset, auch Geelerling genannt, indem er sich vor allen andern an der schönen gelben, dem Gelben von einem Ey gleichenden, Farbe unterscheidet. Er wächset, wenn es etwas feuchte ist, den ganzen Sommer durch in hohen Wäldern unter schattigten Bäumen sowohl einzeln, als bey einander. Im August und September findet man ihn am allerhäufigsten.

Die Gestalt dieses Schwammes ist sehr veränderlich. Er zeiget sich anfänglich mit einem rundlichen, nachher gewölbten, oft trichterförmigen, und am Rande auf mancherley Art eingeschnittenen und aufgerollten Hute, dessen dicke und ästige Blättchen vom Wesen des Hutes nicht unterschie-

terschieden sind, und an selbigem herunter laufen, mit einem runden und unten entweder dickern oder dünnern, mit dem Hute genau verwachsenen Stiele, und ohne Ring. Es unterscheidet sich aber diese Art Blätterschwamm von allen übrigen durch die dicken und von dem Wesen des Hutes nicht abzusondernden Blättchen. Herr Hofrath Gleditsch in Berlin setzet diesen Schwamm unter die verdächtigen, indem solcher, wenn er nicht gehörig zubereitet worden, leicht gewaltiges Bauchgrimmen und Durchfall verursachet, wie er solches selbst erfahren hat. Immittelst wird in der Mittelmark kein Schwamm, als ein eigenes Gericht zur einzigen Sättigung, von gemeinen Leuten mehr gegessen, als dieser.

A. A.

Zubereitungsart der Pfifferlinge.

Die Pfifferlinge kommen als Gewürz und Zuthaten gleichfalls zu mancherley Speisen, wie die vorhergehenden Schwämme. Man bedienet sich aber auch derselben zu ganz alleinigen Gerichten sowohl frisch als getrocknet.

a) Eine der gemeinsten Zubereitungsarten ist, wenn sie mit Essig, klein zerschnittenen Zwiebeln und Pfeffer nebst würflicht zerschnittenem Speck gahr gekocht werden. Man legiret die Brühe zuletzt mit Mehl oder geriebener Semmel.

b) Man hackt die Schwämme klein, thut etwas Butter, Salz, Essig, Zwiebeln und gehackte Petersilie daran, und läßt sie in ihrer Brühe langsam schmoren.

c) Die verputzten und ausgewaschenen Pfifferlinge werden in Wasser meist weich gekocht, wieder abgeseiget, und ganz klein gehackt. Hiernächst setzt man Butter in einem Tiegel auf Kohlen, thut die Pfifferlinge hinein, röstet sie ein wenig, gießt Fleischbrühe darauf, würzet sie mit Ingwer und Pfeffer, und läßt sie kochen, thut auch eine Hand voll grüne Petersilie daran. Vorher aber

aber zerquirlt man ein Paar Eyerdotter, gießt von der Brühe der Pfifferlinge daran, rühret es fleißig, um das Zusammenlaufen zu verhindern, schüttet dieses wieder hinein, und richtet sie sodann an.

B. B.

Aufbewahrungsart der Pfifferlinge.

Es werden die Pfifferlinge in den Gegenden, wo sie sehr häufig wachsen, theils wie die Champignons getrocknet, theils aber wie die Reizker, von welchen sogleich gesagt werden soll, eingemacht.

D. Reizker, Riezschen, Tännlinge.

Dieser Schwamm ist häufig in Wäldern, sonderlich wo Heide wächst, gegen den Herbst anzutreffen; hat einen kurzen dicken Stiel, und einen halb kugelförmigen, in der Mitte eingedrückten und am Rande gewölbten Hut. Der Stiel ist öfters so kurz, daß er kaum aus der Erde hervorragt, und die Farbe des Huts zuweilen ziegelfarbig, oder mehr hochroth, doch allemal blässer, als an den Blättchen.

Er ist wegen des safrangelben Saftes, welcher aus den verletzten Blättchen hervorquillt, leicht kenntlich.

Aber es giebt auch giftige Reizker, welche der Gestalt nach mit den eßbaren übereinkommen, sich aber leichtlich an der Farbe unterscheiden. So beschreibt Herr Gleditsch einen Reizker mit einem runden, helle ziegelfarbnen und gegen den Rand zu wollichten und gewölbten Hütchen, welches unterwärts zusammt dem hohen Stiele weiß ist. Dieser wächst sonderlich an den Wurzeln der Birken, hat einen sehr scharfen Geschmack, und erwecket Bauchgrimmen und Durchfall.

Ein großer dunkelbrauner Reizker, dessen Hütchen mit einem ausgehölten Wirbel und auswärts gebogenen Rande

versehen, im übrigen aber mit verschiedenen bald blässern, bald dunklern abwechselnden ziegelfarbenen Zirkeln umzogen, und unterwärts zusammt dem Stiele ganz weiß ist, pfleget von einigen in Böhmen **Giftbirschling** oder **Tannenschwamm** genennet zu werden.

A. A.
Zubereitungsart der Reizker.

Dieser Erdschwamm heißt bey dem **Linnäus** mit Recht Agaricus deliciosus, ein delicater Schwamm; wegen seines vortrefflichen Geschmacks. Nächst den Moussserons aber wollte ich ihn wohl für den gesundesten halten. Denn sein Fleisch ist mehr brüchigt, und daher dem Magen bezwinglicher, als die andern Schwammarten, die theils mehr, theils weniger zähe oder lederhaft, und folglich schwer verdaulich sind. Diejenigen unserer Leckermäuler, die sich so gern an einem einzigen Gerichte Schwämme satt essen, fahren bey den Reizkern, wenn sie sich vor ähnlichen giftigen nur hüten, noch am besten. Sie werden theils grün oder frisch, theils eingemacht gegessen; wiewohl sie auch schlechthin getrocknet zur Speise genommen werden.

a) Die Liebhaber dieser Schwämme essen sie am liebsten gebraten. Nach dem Verputzen werden sie in einer Pfanne über Kohlen mit Butter und Salz so geschmoret, daß sie nicht zu hart gebraten auf den Tisch kommen. Einige pflegen auch wohl nur ganz wenig Pfeffer, oder klein gehackte Petersilie mit geriebener Semmel daran zu thun.

b) Noch ist diese Art zu braten gebräuchlich. Wenn die Stiele abgeschnitten, und die Schwämme am Rande sauber abgeputzet, und darauf wohl abgewaschen worden, legt man sie auf den Rost. Wenn sie auf selbigem über gelindem Kohlenfeuer trocken geworden, werden sie mit Butter bestrichen, mit Salz bestreuet, alsdann aber in

brauner

brauner Butter in einem Tiegel vollends gahr gebraten, und bey dem Anrichten etwas gestoßener Pfeffer darüber gegeben.

c) Eben diese Schwämme werden wie die Champignons und Pfifferlinge nach ihren zuvor angegebenen verschiedenen Bereitungsarten gleichfalls in der Küche zum Verspeisen zugerichtet, nachdem es eines Jeden Geschmack mit sich bringen will.

B. B.

Aufbewahrungsart der Reizker.

Es ist schon vorhin gesagt worden, daß diese Schwämme so schlechthin durchs Trocknen zum Aufbewahren geschickt gemacht werden. Dieses Trocknen geschieht am besten, daß man die verputzten Schwämme an Fäden aufreihet, und sie an der Sonne in der Luft hinhänget.

In den Häusern des Mittelmannes ist diese Art, die Reizker einzumachen, sehr gebräuchlich.

Es werden die verputzten Schwämme auf dem Rost über gelindem Kohlenfeuer abgetrocknet, etwas ganzes Gewürz, z. E. Nägelein und Pfeffer, auf den Boden des Glases, worein die Schwämme kommen sollen, nebst ein Paar Lorbeerblättern gethan, sodann ein Paar Schichten Schwämme, auch etwas Zitronenschalen; auf welche Art fortgefahren wird, bis das Glas voll ist. Inzwischen läßt man guten Weinessig sieden und wieder verkühlen; worauf er über die Schwämme gegossen, das Glas zugemacht, und eine Zeit lang so gelassen wird. Siehet man dann, daß die Schwämme anlaufen oder beschlagen wollen, so läßt man Schmalz zergehen, gießt es überher, und vermacht das Glas, worauf sich die Schwämme nun halten werden. Die Champignons können auf eben diese Art gleichfalls eingemacht werden.

E. Milchichter Blätterschwamm, Breitling.

Der Breitling hat einen langen Stiel, und einen platten, in der Mitte vertieften Hut, dessen feuergelbe, oder fleischfarbige, oder gelbbräunliche Blättchen blässer sind. Man erkennet solchen leichtlich an der weißen, süßen, nicht scharfen Milch, welche er bey sich führet. Er faulet auch nicht leichtlich, sondern wird zähe und lederhaft, ist aber, wenn er noch jung ist, gut zu essen.

F. Blauer Blätterschwamm.

Dieser Erdschwamm ist der äußerlichen Gestalt nach den Champignons ganz ähnlich, und unten weiß. Der bläuliche Stiel ist mit einer eisenrostigen Wolle überzogen, und unten knollicht; der Hut angeritzet, und mit einem violetnen haarichten Rande versehen. Dieser eßbare Schwamm wächst an den Ränden der Wälder.

G. Goldgelber Blätterschwamm, Eyerschwamm.

Der Eyerschwamm hat ein plattrundes und am Ende gestreiftes Hütchen, dessen starker Stiel mit einem sehr breiten Ringe versehen ist. Mit ihm kömmt ein anderer ziemlich überein, welcher aber brauner, blaßgelb oder rosenfarben ist, und ein plattrundes, mit weißen Flecken besprengtes, Hütchen, und einen hohlen geringelten Stiel mit einer knollichten Wurzel hat.

H. Grünlicher Blätterschwamm, Grünling, Kremling, grüner Breitling.

Der Grünling kann vielleicht nur eine Abänderung des milchichten Blätterschwamms seyn, dessen Hut gleichsam gepudert, am Rande gestreift, und entweder grün, oder auch weißgrünlicht, oder ganz weiß gefärbet ist. Die Blättchen sind allemal weiß; der Stiel hat einen Ring, welcher

welcher aber bald vergeht, und unterwärts knollicht wird. Er enthält Milch, so aber keine Schärfe hat, weßhalb er zur Speise dienet.

Diese vier letzten Arten Blätterschwämme sind seltener, als die vorhergehenden, werden aber gleich ihnen zur Speise zubereitet und aufbewahret.

I. Pilze, Kuhpilze, Steinpilze.

Unter dem Namen der **Pilze** begreift man mehrere Arten. Daß man dergleichen **Kuhpilze** nennt, kömmt wohl daher, daß sie von Kühen auf der Weide gefressen werden. **Steinpilze** heißen diejenigen, deren Fleisch etwas brüchigt ist, und die den andern vorzuziehen sind. Ueberhaupt sind die Pilze den obbeschriebenen Blätterschwämmen nachzusetzen, und weit geringer zu halten.

Es unterscheiden sich aber die Pilze von den Blätterschwämmen dadurch, daß sie an der Unterfläche des Huts keine Blätter, sondern lauter feine unmittelbar an einander schließende kleine Röhrchen haben, die sich, wenn man einen Schwamm aus einander bricht, am besten erkennen lassen.

Da es nun, wie eben zuvor gesagt worden, von den Pilzen verschiedene eßbare Arten giebt, so hat man diejenigen für die **besten zu halten, welche einen dicken, in eine runde Kugel auswachsenden, fleischichten Stiel, welcher schmackhafter als der Hut selber ist, haben.**

Die Unterfläche der Röhrchen ist weiß, und fällt nur wenig ins Grüngelbliche. Die Oberfläche ist wie ein trocknes Leder anzufühlen. **Das Fleisch ist aber weiß, trocken, und hat einen angenehmen Geruch. Sie wachsen in luftigen, feuchten Eichhölzern gegen den Herbst ziemlich häufig.**

Mit diesen eßbaren Pilzen wachsen zugleich andere ähnliche, aber schädliche. Man erkennet sie aber haupt-

sächlich daran, daß die Oberfläche des Huts dunkler, auch wohl fettigt anzufühlen ist. Die Röhrchen sind hingegen von gelber Farbe, und der Geruch ist verdächtig und unangenehm.

A. A.
Zubereitungsart der Pilze.

Obschon die Pilze weniger als die Blätterschwämme geachtet, und eine Speise des gemeinen Mannes sind, so finden sie doch auch große Liebhaber in den Häusern des Mittelmannes, von denen sie sowohl getrocknet als frisch gegessen werden. Man macht davon sowohl eigene für sich allein bestehende Gerichte, als auch Zuthaten zu andern Speisematerialien.

a) Die frischen oder grünen werden geschälet, in Plätzchen geschnitten, und in einem Tiegel über Kohlen eingebraten, da man sie dann mit Ingwer und Butter würzet. Man pflegt sie aber auch, nachdem sie im Tiegel abgetrocknet, und etwas gebraten worden, so zu bereiten. Es wird Butter in einer Casserole braun gemacht, die Pilze hineingeschüttet, und so geröstet, daß sie wie gebraten sind. Hierauf streuet man gehackte Petersilie, Ingwer und Pfeffer darüber, und giebt sie in die Schüssel.

b) Hat man getrocknete Pilze, so werden sie eingeweichet, hierauf abgekocht, und sodann in einen Tiegel geschüttet. Man gießt Fleischbrühe (Bouillon) und Essig darüber, läßt sie auf Kohlenfeuer schmoren, würzet sie mit Ingwer, und legiret sie mit braun gebranntem Mehle.

c) Man macht auch von frischen Pilzen eine Potage. Sie werden zuerst oben gut abgeschälet, und das Rauhe unten weggeschnitten, sodann in Butter braun passiret, mit Bouillon gekocht, und mit Petersilie und mitonirter Semmel serviret. Man kann sie auch mit Eyern legiren.

d) **Rindfleisch mit Pilzen** macht man so. Die verputzten Schwämme werden in etwas Butter passiret, mit ein wenig Mehl bestreuet, und in guter Fleischbrühe mit etwas fein geschnittener Petersilie gahr gekocht, worauf das für sich gekochte Fleisch damit vereiniget wird.

e) **Ragout von Pilzen.** Die geputzten Pilze werden zur Sauce in Butter oder zerlassenem Speck passirt, das beliebige Gewürz hinzugethan, und mit etwas Mehl oder geriebener Semmel, oder mit Eyerdottern legiret.

B. B.
Aufbewahrungsart der Pilze.

Man muß die Pilze frisch sammlen, ehe die Maden das Fleisch verderben, die Röhrchen von dem festen Fleische trennen, die Haut von dem Hute und Stiele abschälen, das Fleisch in schmale Stücken schneiden, solche auf einen Faden ziehen, und sie an der Sonne trocknen. Sie werden sodann an einem trocknen Orte in einer verschlossenen Schachtel Jahr und Tag aufbewahret, und theils nach vorhin beschriebener Art, oder überhaupt gleich den Trüffeln und Morcheln als Zuthaten an Gerichten gebrauchet.

K. Faltenschwamm, Bischofsmütze.

Dieser Schwamm unterscheidet sich von andern Geschlechtern der Schwämme durch einen unregelmäßigen, aufgestülpten, zugespitzten, und oben und unten glatten Hut. Man hat hiervon zwo folgende Arten zu bemerken.

1) **Gestielter Faltenschwamm.** Er hat die Gestalt einer Bischofshaube, und daher auch den Namen Bischofsmütze erhalten. Einige nennen solche auch **Morchelschwamm, falsche Morchel.** Dieser Schwamm wächset auf faulen Stämmen, wird frisch und getrocknet gegessen, schmeckt aber ungleich schlechter als die wahre Morchel, mit der sie auf einerley Art zum Küchengebrauch

kömmt, weshalb hiervon nichts besonders zu sagen nöthig ist.

2) **Ungestielter Faltenschwamm.** Man findet ihn gemeiniglich auf der Tanne und Fichte wachsend. Auch diese Art wird frisch und getrocknet, wie die wahren Morcheln, verspeiset, mit denen sie nicht verwechselt werden muß.

L. Morcheln.

Unter diesem Namen muß man eigentlich nur diejenigen Schwämme verstehen, welche auf der Oberfläche des Huts einen netzförmigen Ueberzug zeigen, und auf der untern Fläche glatt und eben sind. Durch diese Kennzeichen muß nun dieses Geschlecht von den gleich zuvor gedachten **falschen Morcheln**, oder dem **Faltenschwamme** unterschieden werden, als dessen Haut oben und unten glatt, und also hieran leicht zu kennen ist.

Linnäus nimmt nur zwo Arten Morchelschwämme an, woraus aber Herr **Gleditsch** viere gemacht. Der Hauptunterschied besteht darinn, daß diese Schwämme entweder anfangs mit einer besondern Schale umgeben sind, aus dieser, als aus einem Eye, hervorbrechen, und noch an dem Stiele davon ein Ueberbleibsel zeigen, die man nach dem neuen **Schauplatze der Natur geschleyerte Morchelschwämme** nennen kann; oder ohne dergleichen Schale alsbald in vollkommnem Zustande zum Vorschein kommen, und daher einen nackenden Stiel besitzen, und **ungeschleyerte** oder **nackende** genennet werden können.

Vom **geschleyerten** Morchelschwamme hat man zwo Arten, die nicht zur Speise genommen werden müssen.

1) **Der geschleyerte Morchelschwamm mit verschlossenem Hute, Gichtschwamm, Stertmorchel, Hirschbrunst über der Erde.** Er wird sonderlich in Nadelhölzern, im August und September, nach häufigem Regen gefunden, und gehöret unter die giftigen oder wenigstens

stens verdächtigen Schwämme. Die Jäger sammlen sie, entweder ganz jung und in dem Eye eingeschlossen, oder auch ausgewachsen, um sie zu trocknen und zu abergläubischem Gebrauche anzuwenden. Man will vornehmlich damit die Thiere beyderley Geschlechts zur Brunst reizen, zumal wenn der Schwamm dann gesammlet wird, wenn solcher ganz ausgewachsen, und zu stinken anfängt. Man hat aber wahrgenommen, wie der Trieb und Reiz davon zu anhaltend und schädlich erreget werde, auch die Kühe leichtlich darnach verwerfen, und der Körper davon ausgezehret werde. Andere wollen durch den Genuß desselben die Gichtschmerzen vertreiben; auch empfehlen einige solchen äußerlich auf die Hühneraugen zu legen. Es ist am sichersten, gar keinen Gebrauch davon zu machen.

2) **Der geschleyerte Morchelschwamm mit offenem Hute, oder eine Stertmorchel, deren Hütchen oberwärts mit einer nabelförmigen Oeffnung versehen ist; insgemein die rechte Hirschbrunst über der Erde genannt.** Im Julius und August findet sich dieser einzeln und sparsam in den Wäldern, und wird durch seinen stinkenden Geruch leicht kenntlich. Die Jäger und Hirten pflegen die Eyer, oder die noch in der Schale eingeschlossenen Schwämme zu sammlen, in ein Tüchlein zu wickeln, und entweder zu räuchern, oder in der freyen Luft nach und nach zu trocknen, und als ein geilmachendes Mittel den Thieren einzugeben, ja wohl gar den vierten Theil eines solchen zu Pulver gestoßenen Eyes den Menschen zu verordnen. Es gilt aber hiervon eben das, was bey der vorigen Art gesagt worden, und man muß nicht einmal einen einzigen dieser Schwämme unter die übrigen eßbaren kommen lassen, da die Lüsternheit mancher Leckermäuler so weit geht, daß sie vielerley Arten von Schwämmen unter einander sammlen und kochen lassen, um eine Schwammollopadrie gleichsam herauszubringen.

Der **ungeschleyerte Morchelschwamm**, die **wahre eßbare Morchel**, theilet sich nach Beschaffenheit des Huts in zwo Arten. Es steht solcher mit seinem Rande entweder frey und von dem Stiele abgesondert, oder ist mit demselbigen vereiniget, und gleichsam verwachsen.

a) **Der ungeschleyerte Morchelschwamm mit freystehendem Hute**, oder **große breite Morchel mit einem zugespitzten unterwärts offenen Hütlein auf einem hohlen Stiele; gemeine Morchel, Stock- oder Ohrenmorchel**, oder **Maurachen.** Dieser Schwamm ist von der folgenden Art vorzüglich wegen des unterwärts offenen Hütleins unterschieden. Man findet davon eine Abänderung mit einem gelbbraunen, kurzen, zugespitzten und unterwärts offenen Hütlein, auf einem sehr langen und hohlen Stiele.

b) **Der ungeschleyerte Morchelschwamm mit verwachsenem Hütlein; Spitzmorchel.** Diese Morchel ist beliebter, als die vorhergehende, und wird noch einmal so theuer, und noch darüber, als die gemeine Morchel bezahlet.

Man findet die Morcheln in den **Frühlingsmonaten**, auch wohl im Herbste, nach gemäßigtem Regen in den trocknen Wäldern, Gärten und erhabenen Wiesen. Doch findet man in hiesiger Gegend die Spitzmorcheln fast mehr auf weder zu hohen, noch zu niedrigen Wiesen und Rasenplätzen, vornehmlich auf den Kohlländern.

Herr Hofrath **Gleditsch** hat uns mit sechs Spielarten bekannt gemacht; alle haben einen sehr dicken und hohlen Stiel, und unterwärts, wo dieser sich gleichsam in die Wurzel verwandelt, sieht man von außen fünf oder sechs Löcher, welche zur Höhle des Stiels führen. Es sind diese: a) eine lange weißröthlichte Spitzmorchel; b) eine lange braungelbe Spitzmorchel; c) eine lange schneeweiße Spitzmorchel auf einem dünnen

Stiele;

Stiele; d) eine Spitzmorchel mit einem kolbichten und länglicht gegitterten Hütlein, und einem sehr kurzen Stiele; e) eine runde Morchel mit einem ganz kurzen Stiele; und f) eine ganz kleine kugelrunde Morchel fast ohne Stiel.

A. A.
Bereitungsarten der Morcheln.

Die Morcheln werden frisch und getrocknet gegessen, von erstern aber auch eigene Gerichte gemacht, da sie übrigens am meisten zu mancherley Suppen oder Potagen, Saucen, Ragouts und Pasteten kommen.

a) **Frische Morcheln, als ein eigenes Gericht.** Schneidet den Schwämmen die Stiele ab, waschet sie etlichemal genau, daß kein Sand oder keine Erde daran bleibe, thut sie sodann mit Butter in eine Casserole oder Tiegel, da man sie denn entweder kann ganz gelassen, oder zerschnitten haben; schüttet alsdann Ingwer, Muscatenblumen, Fleischbrühe und geriebene Semmel daran; laßt sie kochen, bis sie weich werden. Manche verfahren noch kürzer, da sie die Morcheln sofort mit Rindfleischbrühe ankochen, und sie mit fein geschnittener Petersilie und Muscatennuß würzen.

b) **Frische Morcheln mit Sahne oder Rahm.** Sie werden mit einem Schneidemesser ganz klein geschnitten, in einen Tiegel gethan, ein Nösel Sahne dazu gegossen, auf Kohlenfeuer gesetzt, und mit Muscatenblumen, Ingwer und Pfeffer abgewürzet. Hierauf schlägt man ein Paar Eyerdotter in ein Töpfchen, läßt die Sahne, wenn sie kocht, daran laufen, rühret aber fleißig, damit es nicht zusammenlaufe. Inzwischen legt man ein Stück Butter an die Morcheln, damit sie sich ein wenig durchziehen, gießt hernach die abgerührte Sahne wieder an dieselben, daß die Brühe ein wenig dick wird, und richtet sie an.

c) **Gebratene Morcheln.** Waschet und brühet die Schwämme einigemal, und siedet sie in Salzwasser ab. Hacket dann einen Theil davon ganz klein, thut Semmelmehl daran, oder auch ein wenig gehacktes und in Butter geröstetes Petersilienkraut, würzet es mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblumen, und schlaget Eyer daran. Ist es zu dick, so kann man ein wenig Fleischbrühe dazu gießen, und, wenn es beliebig, die gehackten Morcheln sammt dem Semmelmehl zuvor ein wenig in Butter rösten; sodann diese Fülle in die grossen Spitzmorcheln füllen, sie an Spießlein stecken, mit Butter betriefen, auf einen Rost legen, und also abbraten; dann entweder trocken auftragen, oder eine Buttersauce also darüber machen. Man thut die gebratenen Morcheln in einen Tiegel, oder Casserole, gießt gute Fleischbrühe daran, würzet sie mit Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblumen, wirft ein wenig Butter dazu, läßt es also eine Weile kochen, und thut zuletzt noch einen guten Theil Butter daran, damit die Brühe dicklicht werde. Man kann auch nur gemeine oder Stockmorcheln mit Petersilie klein hacken, und davon mit Eyern und gerösteter klein geriebener Semmel eine Fülle machen.

d) **Rühry, gerührte Eyer, mit frischen Morcheln.** Es werden wohlverlesene und abgewaschene Morcheln recht fein geschnitten, und ein wenig abpassiret. Alsdann schlägt man Eyer in einen Topf, rühret sie klar mit Sahne, und thut sie zu den Morcheln. Nachdem sie über Kohlenfeuer abgerühret worden, serviret man sie mit etwas überher geriebener Muscatennuß.

e) **Gebratene Hasen mit saurem Kohl, Morcheln und Austern.** Der Hase wird nach gewöhnlicher Art gespickt und gebraten; der nach gewöhnlicher Art eingemachte saure Kohl für sich allein zuerst gahr gekocht, und zuletzt Morcheln, Austern und etwas süße Sahne

daran

daran gethan, und damit noch ein wenig durchgekocht, worauf er recht ist. Man kann den Kohl in die Schüssel geben, und den Hasen darauf legen, oder man kann den gebratenen Hasen ein paarmal durchhauen, und mit dem Kohl ein wenig durchkochen lassen, und also zur Tafel bringen. Man kann eben so mit dem Ueberbleibsel eines gebratenen Hasens verfahren, wenn in einer vorhergehenden Mahlzeit der Rückgrad abgegessen, und nur das Hintertheil davon übrig gelassen worden. Mit Gänse- und Entenbraten kann eben so verfahren werden. Desgleichen mit Ueberbleibseln von zahmen oder wilden Schweinskeulen.

B. B.
Aufbewahrungsart der Morcheln.

Die gewöhnlichste Art, die Morcheln aufzubewahren, ist diese, daß man sie auf Fäden zieht, und sie von der Sonne und Luft trocknen läßt, worauf sie in Schachteln, Beuteln und Papiertüten auf lange Zeit aufbewahret werden. Man kann sie zwar auch wie die Champignons einmachen, aber sie zerbröckeln sich zu sehr, weil ihr Fleisch zu brüchigt im frischen Zustande ist.

Von den getrockneten Spitzmorcheln wird, wie von den Champignons, ein Puder gemacht, welcher sehr gut ist, Brühen oder Saucen zu würzen. Man zieht zum Morchelnpuder den von Spitzmorcheln vor, weil diese einen lieblichern gewürzhaftern Geschmack haben, als die Stockmorcheln.

L. Keulschwamm, Händling, Bocksbart, Rehling.

Unter dem Geschlechte des Keulschwammes begreift **Linnäus** diejenigen Schwämme, welche eine länglichte Gestalt und glatte Oberfläche haben, oder deren ganze Oberfläche mit einem staubichten Pulver bedecket ist. Das

Ende dieses Schwammes kann stumpf, auch spitzig, auch in Aeste vertheilet seyn. Zum Küchengebrauch ist nur eine Art zu bemerken, die in dem neuen Schauplatze der Natur der vielästige Keulschwamm genannt wird.

Er besteht aus einem vielfach getheilten Körper, welcher sich in viele ungleiche spitzige Aeste verbreitet. Man findet ihn im Sommer und Herbste in Wäldern und auf Heideplätzen. Er ist gemeiniglich gelb, auch zuweilen weiß, hat manchmal purpurfarbene Spitzen. Herr Gleditsch führet eilf Abänderungen an, welche theils der Farbe, theils der Gestalt nach, verschieden sind. Es giebt einige mit eingeschnittenen Spitzen, auch einen kammförmig gefalteten. Die gelben und röthlichen pflegt man nur zu essen. Verschiedene von den Abänderungen sollen giftig seyn, und heftiges Erbrechen mit andern Zufällen verursachen.

Es wird dieser Schwamm, der so häufig nicht zu finden ist, eben nicht aufbewahret, sondern meist nur frisch gegessen, und bekömmt im frischen Zustande eben die Zubereitung, als die Morcheln, denen er gleich geachtet, ja von manchen gar vorgezogen werden will.

S. Trüffeln, Hirschschwamm, Hirschbrunst.

Da die wahre Trüffel, oder die ächte Hirschbrunst, unter der Erde wächst, muß man diese nicht mit derjenigen verwechseln, welche über der Erde erscheint, und auch zuweilen diesen Namen führet, wie solcher unter den Morcheln Litt. L. No. 1. 2. bereits gedacht worden. Herr Gleditsch theilet die Trüffeln in drey Arten, als:

1) Die weiße Trüffel, die er den kugelförmigen, unterirrdischen, dichten, rauhen und ungestielten Bovist mit großen Saamenbehältnissen nennet.

Man findet diese Trüffeln in den Wäldern an solchen Orten, wo etwas fettes Erdreich ist, und sie liegen gemeiniglich

niglich tief in der Erde. Die Gestalt ist kugelförmig; die Größe gleicht einer welschen Nuß; die Schale ist weiß und mit einigen Erhebungen besetzet; das innere Wesen dichte und feste. Dieses besteht gleichsam aus großen Bläschen, deren jedes eine bestimmte Anzahl Saamen enthält, wodurch sich diese Art von allen Kugelschwämmen unterscheidet. Der Geruch ist stark, wodurch die sogenannten Trüffelhunde angereizet werden, solche aufzusuchen und auszugraben.

2) Die **Hirschtrüffel**, oder **Hirschbrunst unter der Erde**, welche man den unterirrdischen gelblichten Kugelschwamm nennen könnte. Dieser Schwamm liegt mehr oder weniger tief in der Erde; die dicke Schale ist gleichsam mit kleinen Kernen besetzet, und öffnet sich an verschiedenen Orten, wenn sie zur Reife gelangt. Der geile Geruch locket Hirsche, Schweine und Hasen, welche solche begierig aufsuchen und auskratzen.

3) **Schweinetrüffel, falsche Hirschbrunst**, auch **Erdmast** genannt. Man könnte selbige mit dem neuen **Schauplatze der Natur** den unterirrdischen länglichten und glatten Kugelschwamm nennen. Dieser Schwamm besitzt einen geilen Geruch, dringt gemeiniglich tief in die Erde, verändert die eyförmige länglichte Gestalt öfters, und wird herzförmig oder dreyeckicht, und die gelblichte Farbe fällt ins Braune. Die wilden Schweine suchen diese Trüffeln begierig auf, lassen die reifen, weichen und weniger stinkenden liegen, und fressen die harten, unreifen und stinkenden.

Die beyden letztern Arten findet man mehr in trocknen und sandichten Oertern, in den Wäldern, wo nicht starker Unterwuchs ist, und der Regen gut eindringen kann, meistens um die Bäume herum.

Nach dem verschiedenen Alter pflegen diese Trüffeln sich auf verschiedene Weise zu verändern, und sonderlich verschiedene Farben anzunehmen, daher man die Sorten selbst nicht zu jeder Zeit genau angeben und bestimmen kann. Die Frühlingstrüffeln sind zärter als die Herbsttrüffeln, doch werden die letzten für besser gehalten.

Obgleich aber diese Veränderungen Statt haben, soll man doch, um die Güte der Trüffeln zu erkennen, auf die Farbe Acht haben. Nämlich die besten sind auswendig schwarz, ihre Haut voll tiefer Ritzen und Beulen, das Fleisch inwendig weißlicht, und der Geruch knoblauchartig. Diese werden in Italien für die besten gehalten.

Die mittlere Art, welche bey uns anzutreffen, ist äußerlich auch schwarz und scharf, das Fleisch aber bräunlicht, und bisweilen, gleich einer Muscatennuß, scheckicht.

Die weiße, oder die weißröthliche und mehr glatte, hat ein unangenehmes Fleisch, und wird gar nicht geachtet.

Die Größe der Trüffeln ist öfters einer Wallnuß gleich; oft bleiben sie kleiner, und wo sie rechte Art zu wachsen haben, erlangen sie das Gewichte von einem halben Pfunde und darüber.

Da die Trüffeln unter der Oberfläche der Erde wachsen, und man von außen keine Spur findet, wo sie anzutreffen seyn können, hat man abgerichtete Schweine und Hunde, welche sie leicht ausfinden. Die Schweine wühlen begierig darnach, und die Hirten dürfen nur darauf Acht geben, um sie von dem Orte wegzutreiben, wo sie zu wühlen angefangen, um die Trüffeln zu sammlen. In Italien

Italien gebraucht man dazu eine Schweinemutter, welcher zuvor der Rüßel mit einem eisernen Ringe geschlossen worden, damit diese die Trüffeln zwar auswühlen, aber nicht auffressen könne. Auch sind die Trüffeln dem Wurmstiche unterworfen. Der Wurm, welcher sich an selbige macht, ist weiß, und verwandelt sich in eine blaue Fliege. Wenn man daher an der Erde dergleichen Fliegen bemerket, hält man solche für ein Zeichen, daß an diesem Orte Trüffeln liegen, die niemals einzeln, sondern vielfach bey einander wachsen.

Die Trüffeln haben einen starken, geilen, widrigen, urinartigen Geruch; eine Art stärker als die andere; die zwote und dritte Art wird, wie schon gesagt worden, vorzüglich geachtet.

A. A.

Zubereitungs- und Aufbewahrungsarten der Trüffeln.

Es werden die Trüffeln als ein Leckerbissen in Frankreich, Italien und Deutschland sehr geliebet, und als ein Mittel, den Trieb zur Wollust zu erkünsteln, geachtet. Sie werden entweder frisch gekocht, oder getrocknet zu Potagen, Ragouts, Pasteten, und dergleichen Speisen gebraucht.

a) Lammfleisch mit Trüffeln. Das Lammfleisch wird in Stücken gehauen, so groß oder klein, als man es haben will; solches ausgewässert und blanchiret. Hierauf wird nach Proportion ein gutes hochbraunes Mehl gemacht, Zwiebeln und Lorbeerblätter darein gethan, sodann auch das Lammfleisch, und solches ein wenig durchgeschmoret; hierauf kochend Wasser, Salz und ein Bündchen feiner Kräuter daran und damit gekocht. Wenn es fast gahr ist, thut man eingeweichte

Trüffeln daran, läßt es kurz einkochen, daß nicht überflüßige Brühe seyn möge.

b) **Ragout von Trüffeln.** Nimm frische Trüffeln, wasche sie in laulichtem Wasser, bürste sie mit einer Bürste wohl aus, damit Erde und Sand davon kommen; schäle sie, und laß sie in Jüs mitoniren. Sie können auch unter der Asche gebraten, und entweder ganz oder zerschnitten in Saucen und Pasteten serviret werden. Die Schalen davon hacket man klein, passiret sie in Butter, und nimmt sie zur Sauce. Sonst werden die Trüffeln auch in rothem Wein gekocht, und ganz serviret. Die Italiäner speisen die in heißer Asche gebratenen Trüffeln gern, wenn ihnen die Haut abgezogen worden, mit Pfeffer, Salz und Baumöl.

Allgemeine Anmerkungen über die Schwämme.

Es haben nun die Leserinnen sattsamen Unterricht, wie sie die Erdschwämme unterscheiden, bereiten und aufbewahren sollen.

Die Hauptsache kömmt aber darauf an, daß jede vorsichtige Hausmutter sich die vorhin beschriebenen eßbaren Schwämme nach ihren Kennzeichen genau bekannt mache, und sich durchaus nicht auf andere verlasse, die ihr die Schwämme einsammlen, verkaufen, oder als Köche, Köchinnen, oder Küchenmädchens zur Kost bereiten. Die Hausmutter muß wenigstens ihre Leute kennen, und beurtheilen, ob sie ihnen ihre und der Ihrigen Gesundheit, Leib und Leben hierbey anvertrauen darf, um nicht an einer einzigen Speise die letzte dieses Lebens haben zu dürfen, als wovon noch immer in unsern Tagen so manche traurige Exempel von Zeit zu Zeit vorkommen.

Es ist aber noch nicht genug, die giftigen Schwämme zu kennen, und solche aus der Küche zu verweisen. Es ist auch

auch bey den unschädlichen Behutsamkeit nöthig, daß sie zur Zeit ihrer einzig rechten Güte eingesammlet und gebraucht werden, so wie solche in dem vorhergehenden Unterrichte angegeben worden. Wenn man hauptsächlich die Morcheln und Trüffeln ausnimmt, als welche letztere im Frühjahre, so lange sie weiß sind, gar nicht, hingegen im Herbste, wenn sie äußerlich schwarz, und innerlich marmorirt erscheinen, erst achtet, so kann man die eßbaren Schwämme in ihrer Kindheit gleichsam für unschädlich, in ihrem Alter aber für schädlich halten.

Das Alter verändert die gute Eigenschaft der eßbaren Schwämme, deren Hut mit Blätterchen besetzet ist, und zuletzt in ein stinkendes und schwarzes Muß oder Gallert verwandelt werden. Einige gestielte Blätterschwämme muß man aber doch ausnehmen, die gleich bey dem Hervorwachsen eine solche Gallert zeigen, welche mit der Zeit gänzlich vergeht, daß daher der mehr trockne Schwamm doch ohne Schaden kann gegessen werden.

Die Veränderung der Farbe kann auch zum Lehrmeister dienen. Z. B. die Blätterchen der Champignons sind anfangs weiß, werden hernach röthlicht, und zuletzt schwarz, so wie es mit den meisten Blätterschwämmen endlich ergehet. Alsdann lassen alle Thiere dieselben unberühret stehen. Die Blätterschwämme aber, die man Reizker nennet, enthalten in der Jugend einen saffranfarbigen Saft; im Alter aber haben sie eine grüne Farbe.

Hat man nun aber ganz unschädliche Schwämme vor sich, so sollten sie doch bey Personen des Mittelstandes nicht das einzige Gericht, so wie dergleichen zuvor beschrieben sind, ausmachen. Man muß dergleichen Arbeitsleuten überlassen, die aber doch auch zu Zeiten davon leiden. Und wenn unsre Leckermäuler doch die Jahreszeit mitmachen wollen, so sollten sie wenigstens ihre Schwämme in sau-

rer Brühe gekocht, und dabey äußerst mäßig essen. Was ihnen sonst gut hingegangen ist, kann doch nach Beschaffenheit eines Jahrganges, oder eines mehr veränderten Körpers, einst schlimme Folgen veranlassen. Ich kann nicht umhin, dasjenige herzusetzen, was die Diätetik nach dem **neuen Schauplatze der Natur** davon lehret.

Auch die unschädlichen Schwämme werden wegen ihres zähen Schleimes schwer verdauet, und sind dem Magen beschwerlich; andere, weil sie leicht faulen, können die Säfte anstecken, und dadurch zu faulen Fiebern und andern dergleichen Krankheiten Anlaß geben. — Es ist daher am sichersten, wenn man die Schwämme mehr als Gewürz und Zuthaten zu andern Speisen, als zu eigenen Gerichten, um sich daran ganz allein satt zu essen, gebrauchet. Und hiervon sollte man auch sogar die Trüffeln nicht ausnehmen, die gleichfalls eine zähe, unverdauliche und blähende Speise sind, da es bekannt ist, daß ihr übermässiger Genuß den Tod veranlasset. So ist z. E. der unter den Gelehrten berühmte Franzose, la Mettrie, von einer Trüffelpastete gestorben, weil er zu viel davon gegessen gehabt.

Noch würde ich meinen Leserinnen nicht alles gesagt haben, wenn ich sie mit den Mitteln, die Schädlichkeit genossener giftiger Schwämme abzuwenden, unbekannt seyn ließe.

Es sind aber von den giftigen Schwämmen einige durch ihre zusammenziehende Kraft, andere durch ihre Schärfe, andere aber durch eine betäubende Eigenschaft schädlich. Sie erregen daher Verstopfung des Leibes, schmerzhafte Empfindung und Blähung des Magens, Erbrechen, Schlucken, Entzündung, Brand, Ohnmachten, Schlagfluß, Zittern, fallende Sucht, und sehr oft, manchmal sehr geschwinde den Tod.

Um

Um diese schädlichen Wirkungen abzuwenden, muß man, sobald nur möglich, ein Brechmittel gebrauchen. Tissot räth, durch Brechweinstein, oder Tartarus emeticus, zu 6 Gran, oder 35 bis 45 Gran Ipecacuanha gleich ein Erbrechen zu erregen, oder, da dergleichen auf dem Lande nicht gleich zur Hand seyn kann, ein Erbrechen durch drey Theile Essig und einen Theil Honig zu erregen. Und da in der Lebensgefahr nichts zu säumen, so müßte man den Schlund mit einer Feder kitzeln, oder allenfalls den Finger hineinstecken, um das Erbrechen desto schneller hervorzubringen. Nach dem Erbrechen muß viel laues, schleimichtes, oder ölichtes Getränke, sonderlich Honig und Milch, nachgetrunken werden.

II.

Anhang von mancherley Speisen.

1) Kaffeesuppe.

Man nimmt anderthalb Quart oder Kannen Milch, und kocht darinn vier Loth Kaffee, läßt sodann die Milch nebst dem Kaffee durch ein Haarsieb gehen, damit der ausgekochte Kaffee zurückbleibe, worauf Zucker nach Belieben hinzugethan wird. Nun wird Semmel geröstet, und von der Suppe etwas in der Schüssel darüber gegossen, daß die Semmel ein wenig durchziehe. Das Uebrige wird mit zwey oder drey Eyerdottern legiret, worauf die Suppe fertig ist.

1) Man kann nach dieser Art eine Suppe von bittern Pomeranzenschalen, wenn sie vorher wohl zerstoßen worden, gleichfalls bereiten. Auch wird eine Suppe von welschen Nüssen eben so gemacht, nachdem die Nüsse von ihrer bittern Haut entlediget worden. Die Nüsse werden in einem Mörser fein zerstoßen, oder in einer Satte (Reibasch) fein zerrieben.

2) Diese drey Arten von Suppen sind **Gastspeisen**, und werden meistens des Abends gegessen.

2) Chocolatensuppe.

Diese Suppe ist schon S. 567. Nr. 36. beschrieben. Man macht sie aber wohlfeiler, wenn, statt der wahren Choco-

Chocolate, braun gebranntes Mehl, oder wie Kaffee gebrannter, und in der Kaffeemühle gemahlener Roggen genommen wird. Man kann auch diese Suppe völlig nach Art der eben zuvor beschriebenen Kaffeesuppe bereiten.

3) Zwiebelnsuppe.

Es werden vier oder mehr Zwiebeln, nachdem mehr oder weniger Personen davon essen sollen, klein geschnitten und in Butter braun gebraten. Man läßt hierauf Semmel in Fleischbrühe kochen, schlägt sie durch ein Haarsieb, würzet sie gut mit Muscatenblumen, und richtet sie mit ein wenig in Butter geröstetet Semmel an.

1) Einige thun etwas in Butter geröstete Petersilie an diese Suppe, und lassen alsdann die Muscatenblumen weg, schlagen auch so viel Eyer in besonders dazu aufgesetztem Wasser, wenn es kocht, hinein, als Personen davon essen sollen. Wenn die Eyer in dem Wasser etwas gekocht und starr geworden sind, so werden sie in die angerichtete Suppe mit dem Schaumlöffel so in die Schüssel hineingelegt, daß sie ganz bleiben und nicht zerbrechen.

2) Die Zwiebelnsuppe ist in manchen Häusern geachtet. Wenn man aber Gäste hat, muß man wissen, ob sie auch Liebhaber der Zwiebeln sind.

4) Suppe von Zuckererbsen.

Die ganzen Schoten werden in Butter gedämpft, und hierauf mit Semmel in klarer Fleischbrühe gekocht, sodann durch ein Haarsieb geschlagen, und mit mitonirter Semmel angerichtet. Man kann auch eine Hand voll

Zuckererbsen mit etwas Fleischbrühe kochen, sie ganz lassen, und sodann mit in die Suppe geben.

1) Die Zuckererbsen taugen nur so lange zu dieser Suppe, als die Erbsen in der Schale noch nicht zu dick sind, und ihren ersten guten Geschmack noch nicht verloren haben.

2) Man kann auch in diese Suppe für sich allein gekochtes Kalbfleisch legen, und damit zu Tische bringen. Man hat sodann die erforderte Fleischbrühe davon gleich zur Hand. Mit Tauben und jungen Hühnern kann das Nämliche geschehen, und man hat daran eine Gastspeise.

5) Sauerkraut, eingemachter Kohl.

Das Kochen des Sauerkrauts oder sauren Kohls wird S. 621. Nr. 21. gelehret. In manchen Jahren will der Kohl, so wie es mit vielen andern Gewächsen auch geschieht, im Kochen nicht recht weich werden. Man muß aber nur der am angeführten Orte gegebenen Vorschrift ganz buchstäblich nachgehen, und den Kohl nicht mit heissem, sondern mit ganz kaltem Wasser zum Feuer bringen, auch so oft es Noth thut, beym Kochen selbst nicht heißes, sondern kaltes Wasser immer nachgießen. Unterläßt man dieses, so wird das noch so viel angelegte Fett den Kohl nicht weich machen können.

Es kann aber auch die zu große Säure des eingemachten Kohls das Weichkochen desselben verhindern, daß alsdann so viele klagen müssen, daß ihnen die Zähne davon stumpf werden. Letztern ist nun zu rathen, daß sie den Kohl mit kaltem (nicht heißem) Wasser ausziehen lassen, das zuerst abgegossene Wasser beybehalten, und solches nach und nach, wenn der Kohl im Kochen, und meist

weich

weich ist, wieder zugießen, um damit den wahren Sauerkrautgeschmack wieder herzustellen, den man doch nicht gern missen will.

Gleiche Vorsicht ist bey dem Vielen so angenehmen warmen Krautsallate nach S. 648. Nr. 43. nöthig. Setzt man ihm gleich den Essig zu, so wird er schwerlich weich werden, und macht die Zähne stumpf. Hat man diesen Krautsallat aber erst weich schmoren lassen, und gießt ganz zuletzt den Essig erst hinzu, so wird man einen recht weichen, und den Zähnen nicht widerstehenden Sallat bekommen.

6) Hühner.

Wenn die jungen Hühner mit warmem Wasser gebrühet und gereiniget worden, so verlieren sie hiervon viel von ihrem feinen guten Geschmacke. Es ist daher besser, wenn man die Hühner trocken abrupfet oder pflückt, und sie hernach auf Kohlen, oder einem Roste über Kohlen, senget.

7) Geräucherter Schweineschinken.

Die verschiedenen Arten, den Schinken zum Essen zuzubereiten, haben die Leserinnen S. 707. Nr. 48. f. Man will aber hier noch das Verfahren damit in manchen Häusern hinzuthun, wodurch man den Schinken im besten Geschmacke zu Tische bringen will.

Es wird der zuvor eingeweicht gewesene, und darauf wieder getrocknete Schinken in einen Schinkenkessel, so fest man immer kann, hineingesteckt, damit er wenig Brühe habe, und seine Kraft sich nicht in vielem Wasser zertheilen dürfe. Man pflegt auch auf dem Grunde dieses Kessels eine Hand voll zartes Heu, welches in ein Läpp-

lein gebunden wird, etliche feine Kräuter, als Pfefferkraut, Dragon, Basilicum u. s. f. nebst zwey großen Zwiebeln und Zitronenschalen zu legen. Man muß auch beständig heißes Wasser zur Hand haben, um davon zuzugießen, wenn die Brühe eingekocht ist. Wenn der Schinken so gahr geworden, läßt man ihn in seiner Brühe erkalten, damit er den Geschmack davon behalte. Kann man ihn ohne Verletzung der Hand nun herausnehmen, so wird er auf einem Teller in eine Schüssel gelegt, damit die Brühe desto besser abtropfen könne. Die Schwarte wird von dem Speck gelöset, das Fleisch mit gestoßenem Pfeffer und Zimmt bestreuet, sodann mit Gewürznägelein besteckt, klein gehackte Petersilie, oder Thymian, darüber gestreuet, ingleichen vier oder fünf ganze Lorbeerblätter; worauf er mit seiner Haut wieder zugedeckt wird; und man läßt ihn nun gänzlich erkalten.

8) Lerchen und allerley Vögel.

Vor einiger Zeit erinnerte ich mich in dem **Aldrovand** gelesen zu haben: Die um Bononien und Florenz sich häufig findenden Hortulani (Ortolanen) sind nichts anders als Miliariae Varronis (Hirsevögel) und Cenchrami Aristotelis, wie sie denn von Hirse ungemein fett werden. Daher die bononischen und florentinischen Vogelsteller selbige pflücken, in Schachteln legen, mit **Mehl bestreuen**, und so nach Rom senden, wo sie theuer verkauft werden. Dieses Bestreuen der Ortolanen mit Mehl brachte mich auf die Gedanken, daß es zu desto längerer Dauer der Vögel, und Abwendung einer schnellern Fäulniß derselben, in einem so warmen Lande, als Italien ist, dienen müsse, so wie nach der Vorschrift der H. M. das Einpacken des geräucherten Specks in Asche, zur Dauer desselben im Sommer, dienet. Ich machte also vor zween

Jahren

Jahren im Sommer mit kleinen Vögeln den Versuch, legte einige gepflückte in eine Schachtel, andere aber mit Mehl bestreuete auch in eine besondere Schachtel, und ließ sie in einer warmen Stube stehen. Nach zween Tagen hatten die unbestreueten Vögel einen ganz unausstehlichen Gestank; die bestreueten aber hatten nach dreyen Tagen nicht den mindesten widrigen Geruch, und erhielten sich noch ein Paar Tage dabey.

Man kann sich daher zur längern Erhaltung der Vögel in frischem Zustande des nämlichen Mittels bedienen. So werden auch Lerchen und Krammetsvögel öfters in warmen Herbsttagen weit versendet, und kommen ganz verfault an den Ort ihrer Bestimmung hin. Man ahme also die italiänischen Vogelsteller nach, nicht nur bey Lerchen und Krammetsvögeln, sondern auch bey Rebhühnern, Schnepfen, Fasanen, Haselhühnern, und allen Vögeln überhaupt. Das Mehl wird beym Gebrauch der Vögel ganz leicht abgespület oder abgewaschen.

9) Rindfleisch.

Die so vielfältigen Zubereitungsarten des Rindfleisches findet man S. 710. ff. Man will hier noch ein sehr geachtetes Essen davon hinzuthun, welches angeschlagenes Rindfleisch genannt wird, und eine Gastspeise ist.

1) Man nimmt ein Schwanzstück eines Rindes, klopfet und spicket sodann dasselbe mit kleinem Fingers dickem Speck, und kocht es in Wasser, Wein und Essig weich, nachdem man etwas Salz und feine Kräuter hinzugeworfen. Hierauf legt man das Fleisch in eine Torten- oder Bratpfanne, reibet Hausbackenbrod, menget darunter Zimmt, Zucker, Ingwer, ein Paar Eyer, klein geschnittene Zitronenschalen, zerlassene Butter, und ein

wenig

wenig Brühe von dem gekochten Fleisch, und macht daraus einen Teig, mit welchem alsdann das Stück Fleisch, wenn es vorher mit Eyern bestrichen worden, eines Fingers dick überzogen, und mit einem warmen oder nassen Messer fein glatt überstrichen, mit zerlassener Butter übergossen, mit geriebener Semmel überstreuet, und sodann im Backofen gebacken wird. Will man nun noch eine gute Sauce beym Anrichten dazu haben, so kann man ein Paar Hände voll geriebener Semmel in zerlassener Butter braun werden lassen, Brühe und Wein dazu gießen, und sie mit Zucker, Schalen und Scheiben von Zitronen etwas dick einkochen lassen. Man kann diese beliebte Sauce bey mancherley Bereitungsarten des Rindfleisches, auch bey einem Rindsbraten gebrauchen. Die Sauce wird zuerst in die Schüssel gethan, das Fleisch aber mitten in dieselbe, und erstere mit Zitronenscheiben garniret.

2) Von Rindfleisch wird auch ein sehr geachteter **Braten** gemacht, S. 762. Nr. 12. Es wird aber dazu Fleisch erfordert, welches von einem nicht zu alten Ochsen ist; sonst wird der Braten sehr unangenehm. Dieser Braten wird jedennoch ziemlich kraftlos, weil er viel Zeit zum Gahrwerden nöthig hat. Um nun doch solchen Braten in seiner besten Güte zu haben, nehmen ihn die Köche, sobald er etwas angebraten, mit dem Spieße vom Feuer, gehen damit zu einer Wasserplumpe, und beplumpen ihn über und über mit Wasser. Ist er nach einer Viertelstunde wieder gebraten worden, so wiederholen sie abermals dieses Verfahren, und nach einer Viertel- oder halben Stunde zum drittenmal.

10) Hecht.

Bey dem Hechte ist S. 729. Nr. 17. dessen Zubereitung mit **saurem Kohl** gedacht worden. Man hat davon

davon noch eine andere Zubereitungsart, die in vielen Häusern sehr beliebt ist.

1) Der Hecht wird ordentlich als ein Salzfisch gekocht, Haut und Gräten des Rückgrads davon gethan, die kleinen Gräten sogar herausgesucht, der Kopf aber ganz gelassen. Nun wird Butter in eine Casserole, und das Sauerkraut, wenn es vorher gewöhnlich abgekocht ist, dazu gethan, gelbbraun geröstet, etwas Mehl darauf gestreuet, hiermit ein wenig geschmoret, und drey oder vier in kleine Stückchen zerschnittene Zwiebeln hinzugethan, und mit gekocht. Noch wird ein Quart Sahne etwa mit einigen Zitronenschalen hinzugegossen. Hat man dieses alles eine Weile zusammen kochen lassen, bis es etwas dick geworden, so wird es auf einer Schüssel so geordnet, daß allemal eine Schicht Kraut, und dann eine Schicht Hecht auf einander folget, bis es alle ist. Hierauf wird es rund formirt, und mit Butter bestrichen, mit geriebener Semmel bestreuet, und eine Viertelstunde in einen nicht allzuheißen Ofen gesetzt, daß es sich gut durchziehe. Sollte es zu sehr aus einander laufen, so wird es mit einem Messer zurück gestrichen.

2) Gesottener Hecht mit Capern. Der Hecht wird entweder geschuppet, oder blau gesotten, auch ganz, oder in Stücken servirt, welches einerley ist. Alsdann wird ein Stück Butter mit etwas Mehl, vier Eyerdottern und Muscatenblumen wohl abgerühret, mit etwas Wein und guter Bouillon (Fleischbrühe) übergesetzet, und nachmals über dem Feuer abgerühret. Hierauf werden Capern dazu gethan, und mit etwas Zitronensaft oder Weinessig über den Fisch angerichtet, die Schüssel aber mit Zitronenscheiben garniret.

11) Aal.

In fischreichen Gegenden wird der Aal geräuchert, und dahin gesendet, wo er im frischen Zustande selten ist, und als eine Gastspeise sehr geachtet. Er wird entweder in Butter in einer Pfanne gebraten, oder auf einem Rost über Kohlen grilliret. Auf die erste Art will er wegen seines Fettes nicht allen bekommen, und auf dem Rost wird er gemeiniglich zu hart. Die gefälligste Art, ihn gahr zu haben, ist diese, daß man ihn mit Bier, welches aber nicht bitter seyn muß, kocht, wovon er sehr weich und wohlschmeckend wird. Er wird mit Sallat, auch zu manchen Vorkosten, als jungen Mohrrüben, grünen Schnittbohnen, grünen Erbsen u. s. f. gegessen.